CUOCIPASTA
PASTA COOKER
NUDELKOCHER
CUISEUR À PÂTES
COCEDOR DE PASTA

091CP1G
191CP1G
191CP2G

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN




Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Ed. 0 04/2009

CE

3067372

C139614902.fm

INDICE

1ª PARTE (capitoli 1–6)



2ª PARTE (capitoli 7–9, allegati)



INDICE ANALITICO

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare
a_1) Paese di utilizzo
a_2) Categoria apparecchiatura
a_3) Tipo di gas

IDM-39614900100.tif

IT

C139614902.fm

a_4) Pressione gas
a_5) Tipo di scarico fumi
B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata (kW)
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
b_{14}) Tensione (V)
b_{15}) Frequenza (Hz)
b_{16}) Potenza elettrica assorbita (W)
b_{17}) Indicatore tensione collaudo
b_{18}) Data di costruzione
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta (**A**), a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).
Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta (**C**) e applicare l'indicatore (**b_{13}**) sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

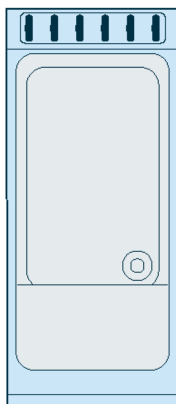


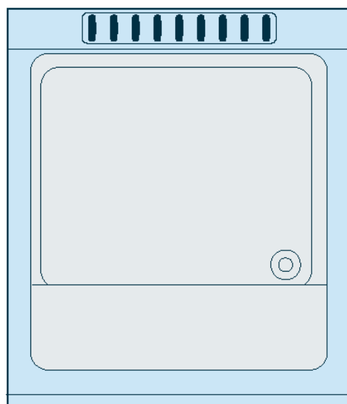

INFORMAZIONI TECNICHE 2

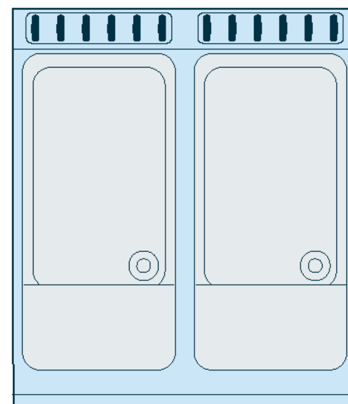
IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Il cuocipasta, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura in acqua di pasta alimentare nell'ambito della ristorazione professionale. In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

091CP1G


191CP1G


191CP2G


IDM-39614900201.tif

C139614902.fm

Organi principali

A)Vasca di cottura: è realizzata in acciaio inox.

B)Scarico fumi (tipo A): per evacuare i fumi generati dal bruciatore

C)Scarico fumi (tipo B11): per evacuare i fumi e convogliarli sotto una cappa con aspirazione asservita all'impianto del gas

D)Scarico fumi (tipo B11): per evacuare i fumi e convogliarli ad una canna fumaria a tiraggio naturale e con dispositivo rompitiraggio antivento

E)Manopola comando bruciatore: per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore

F)Manopola comando acqua: per regolare il flusso dell'acqua

G)Pulsante accensione: per accendere il bruciatore

H)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

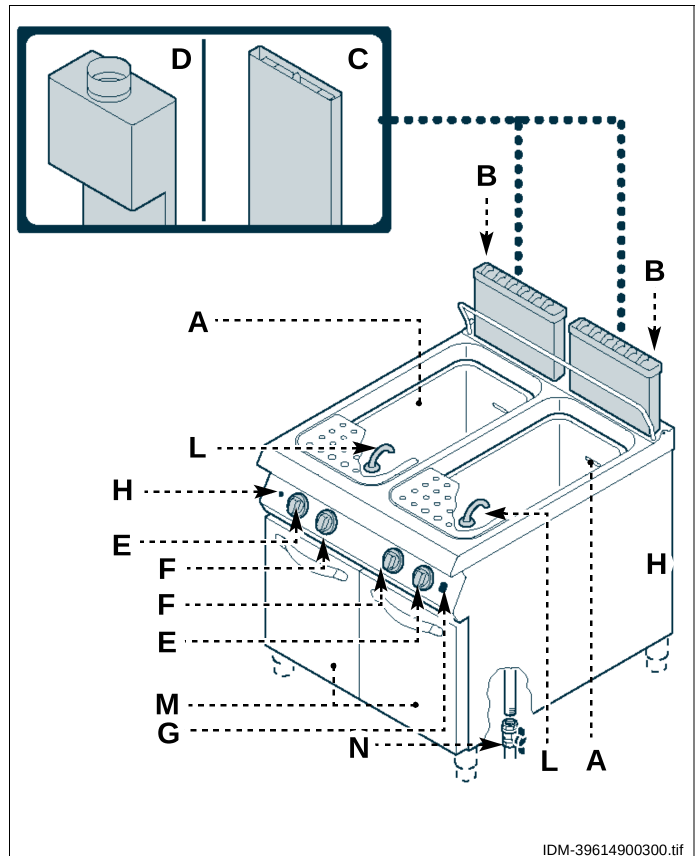
L)Erogatore acqua: per direzionare il flusso dell'acqua





M)Portelli: servono per accedere alla zona interna dei vani

N)Attacco alimentazione gas: serve per allacciare l'alimentazione del gas



DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

IT

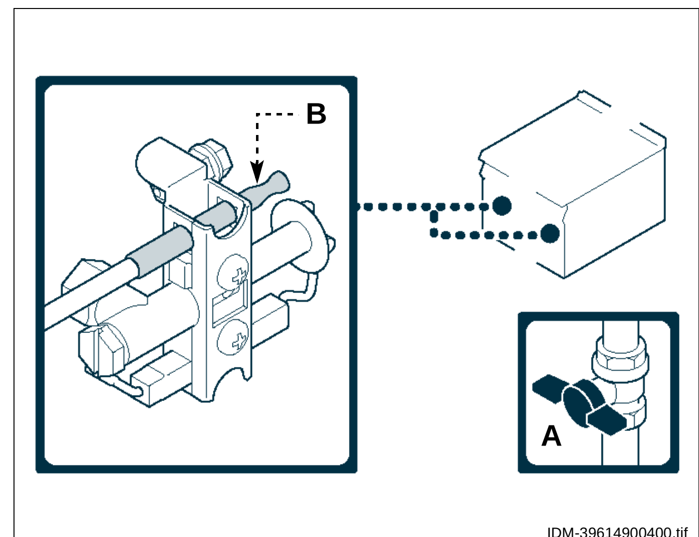
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Rubinetto alimentazione gas: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

B)Termocoppia di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

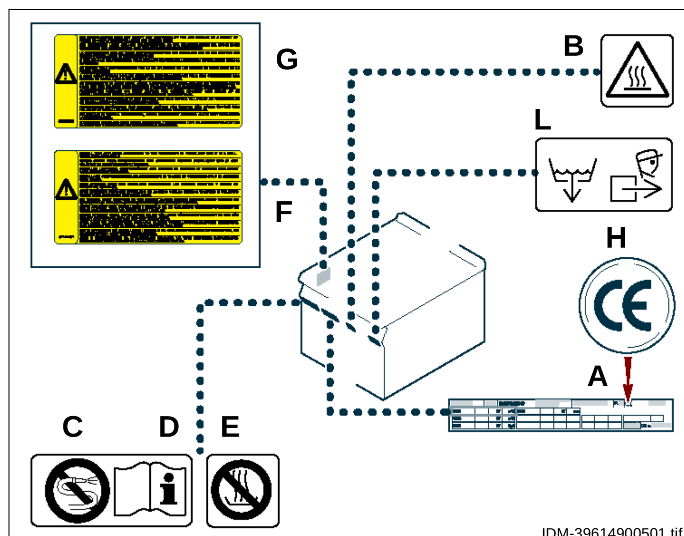
C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

E)Pericolo generico: è vietato il funzionamento a secco.

F)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati”.

G)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione”.



H)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

L)Pericolo generico: svuotare completamente la vasca dopo l'uso.



ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A)“Kit” cestelli (KCP40)

B)Cestello (C0909)

C)Cestello (C2715)

D)Cestello (C0930)

E)Cestello (C1830)

F)Cestello (C2830)

G)Cestello (C4627)

H)Cestello (C2327)

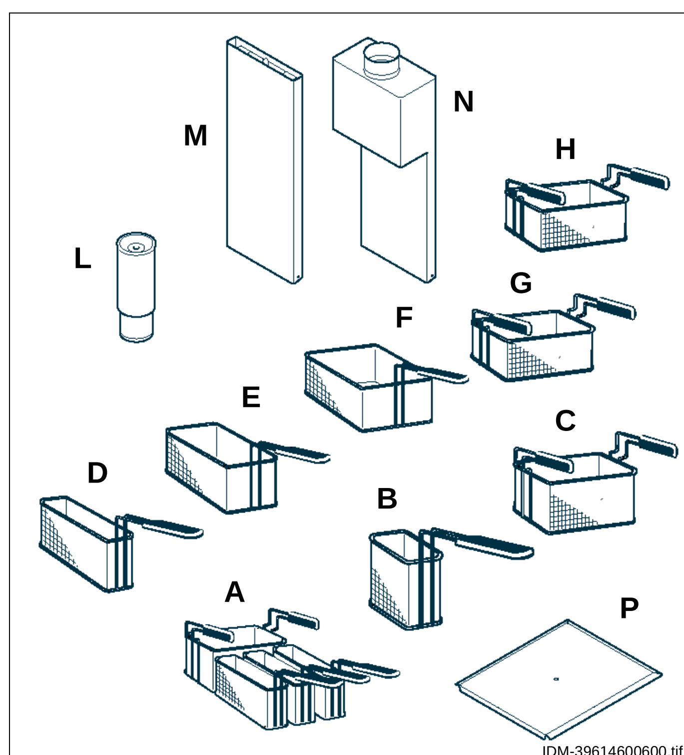
L)Piedi di appoggio

M)Camino alto tipo B11 (MB33) (solo per versione 091CP1G - 191CP2G)
Camino alto tipo B11 (MB43) (solo per versione 191CP1G)

N)Camino alto tipo B11 con dispositivo di rompitiraggio antivento (MT33) (solo per versione 091CP1G - 191CP2G)
Camino alto tipo B11 con dispositivo di rompitiraggio antivento (MT43) (solo per versione 191CP1G)

P)Coperchio vasca CV40 (solo per versione 091CP1G - 191CP2G)
Coperchio vasca CV80 (solo per versione 191CP1G)

Q)Kit per installazione "a ponte" (vedi pag. 15)



R)Kit telaio di appoggio (vedi pag. 15)

S)Kit trave di sostegno (vedi pag. 15)

IT

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le “regole della buona tecnica di costruzione”. Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.




Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

– Emissioni nell'atmosfera
– Scarichi dei liquidi
– Gestione dei rifiuti
– Contaminazione del suolo
– Uso delle materie prime e delle risorse naturali
– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
– In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.


Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.




IT

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO


Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

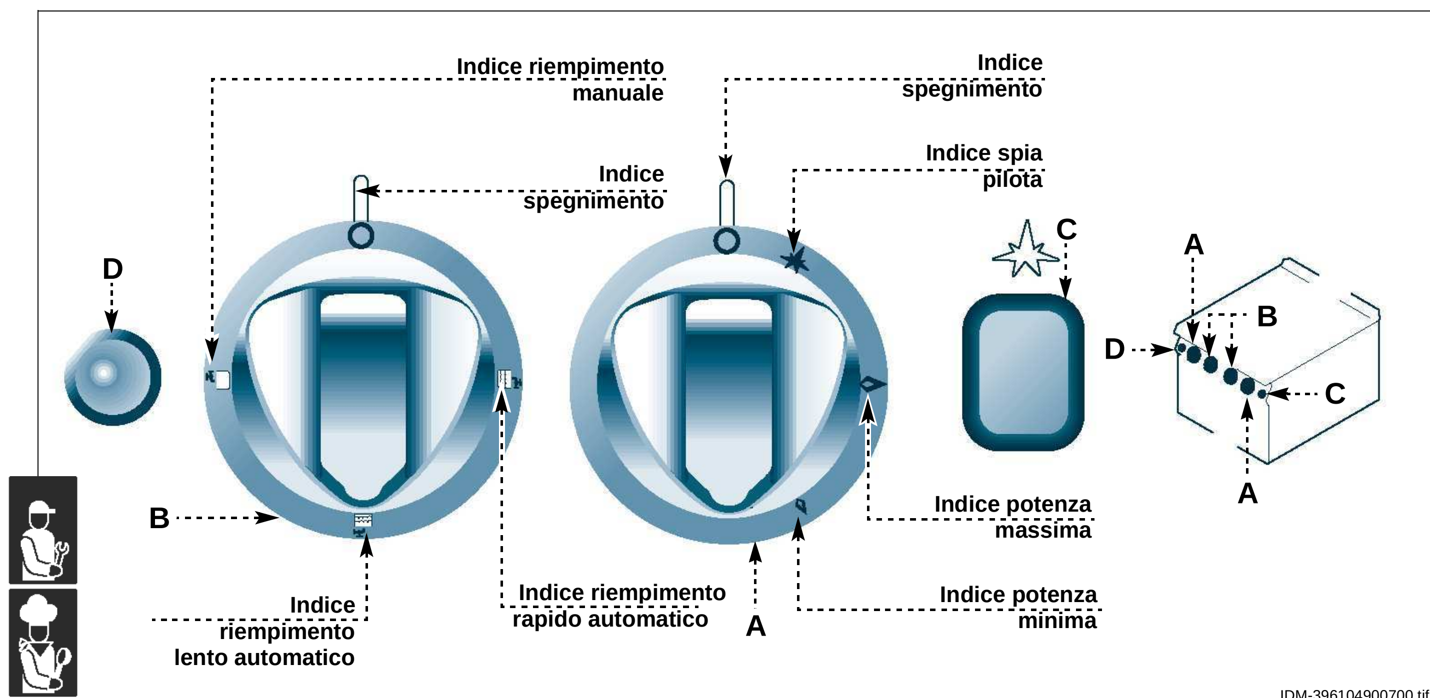
Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola comando bruciatore: per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore e spia pilota.

B)Manopola comando acqua: per riempire la vasca nelle diverse modalità.

C)Pulsante accensione: per accendere la spia pilota.

D)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE

IT

Accensione

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.

2 - Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **1**) e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante **(B)** per accendere la spia pilota.

3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.

4 - Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **2**) per accendere il bruciatore.

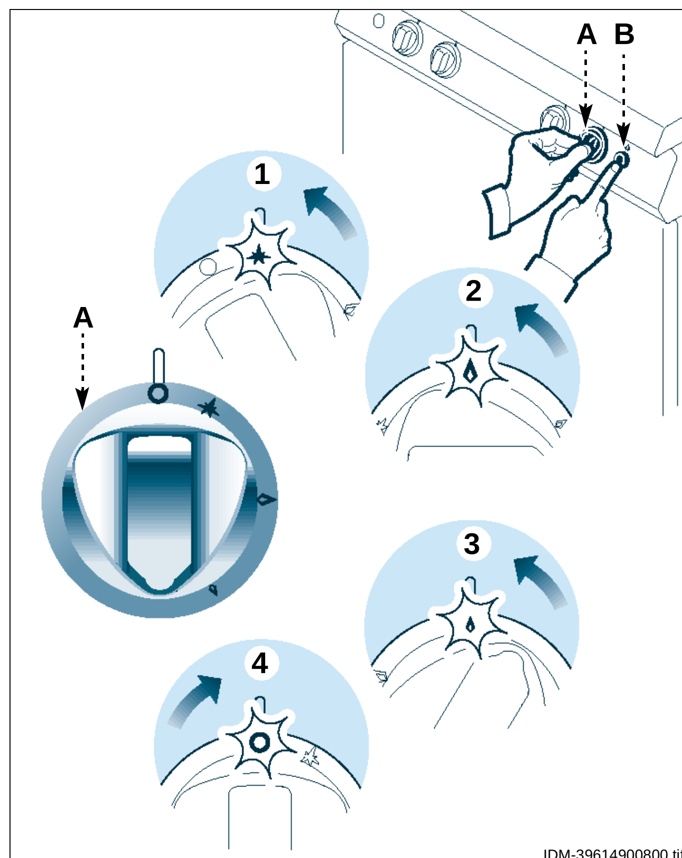
5 - Ruotare gradualmente la manopola **(A)** in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo (pos. **3**).

Spegnimento

1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **1**) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.

2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **4**) per spegnere la spia pilota.

3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.



RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA

Riempimento

Il riempimento può essere effettuato in modi diversi.

Riempimento rapido libero

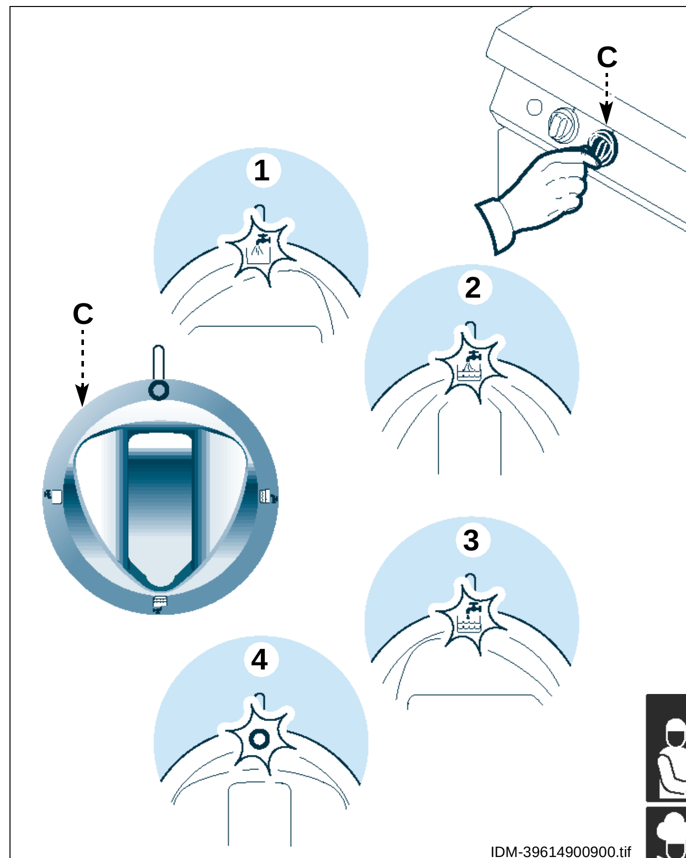
– Premere e ruotare la manopola **(C)** in posizione **1** per riempire la vasca fino al livello desiderato. Una volta raggiunto il livello massimo, è possibile accendere il bruciatore e abilitare le diverse modalità di rabbocco.

 **Importante**

Dopo aver effettuato il riempimento, è necessario portare la manopola (C) in un'altra posizione, per non causare la tracimazione dell'acqua dalla vasca.

Rabbocco rapido automatico

– Ruotare la manopola **(C)** in posizione **2**, per riempire automaticamente la vasca fino al livello massimo quando l'acqua scende al di sotto del livello minimo.



Rabbocco lento automatico

– Ruotare la manopola **(C)** in posizione **3**, per effettuare un'erogazione lenta e continua che mantiene costante il livello dell'acqua all'interno della vasca.

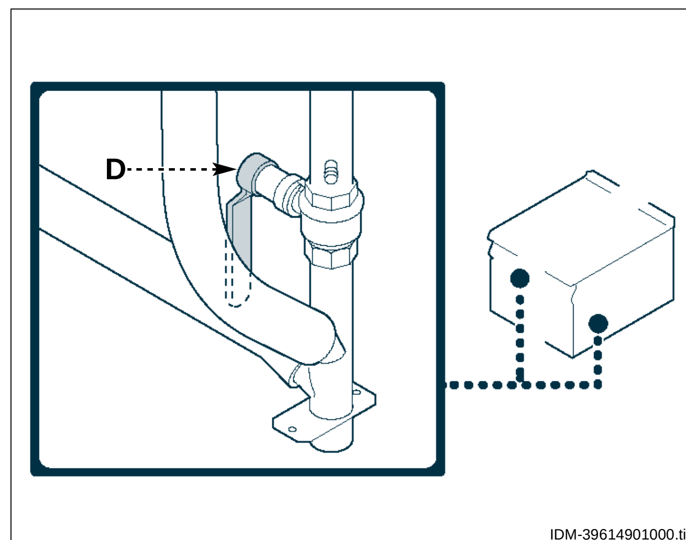
 **Importante**

Se l'acqua scende al di sotto del livello minimo si attiva automaticamente la modalità "rabbocco rapido automatico".

Svuotamento

1 - Ruotare la manopola **(C)** in posizione **4** per fermare l'erogazione dell'acqua.

2 - Aprire il rubinetto **(D)** per svuotare la vasca.



 **Importante**

L'acqua di scarico deve essere evacuata attraverso un idoneo collettore, resistente ad una temperatura di almeno 100C.

Il vapore, prodotto durante le fasi di svuotamento della vasca, non deve coinvolgere l'apparecchiatura (vedi anche schema allacciamento in fondo al manuale).

IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5 - Lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.



Importante

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso e pulirla

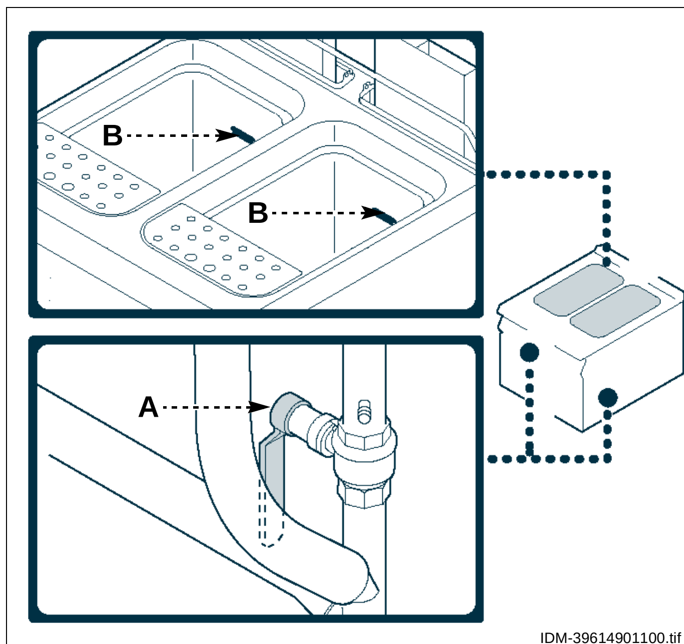
CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.




– Utilizzare i cestelli in maniera adeguata.
– Prima di riempire la vasca, verificare che il rubinetto di scarico **(A)** sia chiuso.
– Verificare che il livello dell'acqua non scenda mai al di sotto del minimo indicato **(B)**.
– Mantenere costante l'ebollizione dell'acqua e il corretto scarico degli amidi.





Importante

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso e pulirla



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
– La vasca di cottura
– Gli accessori (vedi pag. 5)
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 11)

Ogni **100 ore** di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.
– Controllo pressione gas e tenuta impianto
– Verifica efficienza termocoppia di sicurezza
– Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia
– Verificare efficienza impianto elettrico
– Eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas (vedi pag. 21)

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.


Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.


Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.

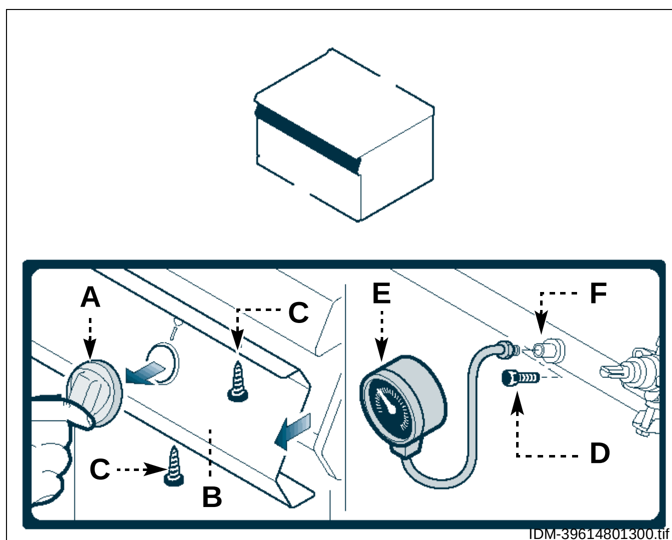



6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riempire la vasca d'acqua e riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere il bruciatore, ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 8) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
8 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
9 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



C139614902.fm

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Con la manopola comando acqua in posizione 2 (riempimento rapido automatico) l'erogazione dell'acqua è continua fino alla tracimazione	Circuito del pressostato ostruito	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Pressostato guasto	
	Elettrovalvola riempimento guasta	
Con la manopola comando acqua in posizione 2 (riempimento rapido automatico) l'acqua non fuoriesce dal rubinetto	Collegamento al pressostato non eseguito correttamente	Verificare il collegamento del pressostato **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Allacciamento idrico non eseguito correttamente	Verificare il collegamento idrico **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Con la manopola comando acqua in posizione 3 (riempimento lento automatico) il rabbocco lento non avviene	Collegamento all'elettrovalvola mantenimento acqua non eseguito correttamente	Verificare il collegamento dell'elettrovalvola **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Elettrovalvola mantenimento acqua guasta	

IT

C139614902.fm

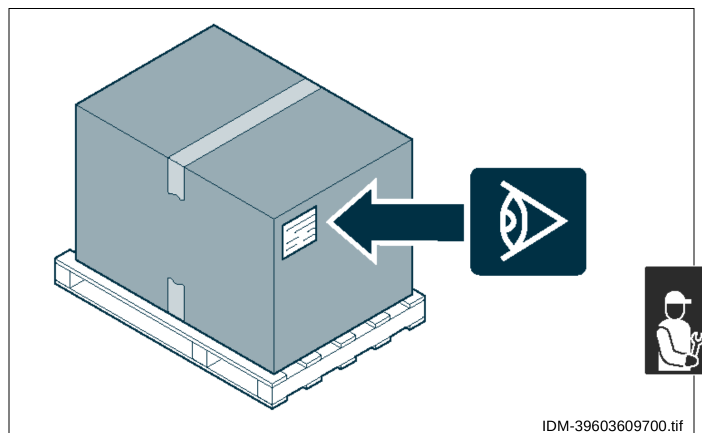
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

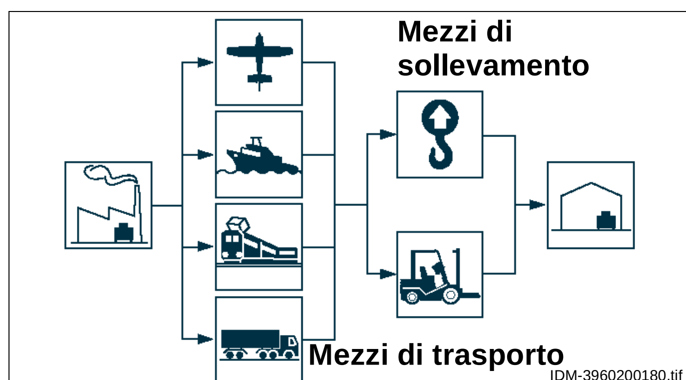
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-39603609700.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

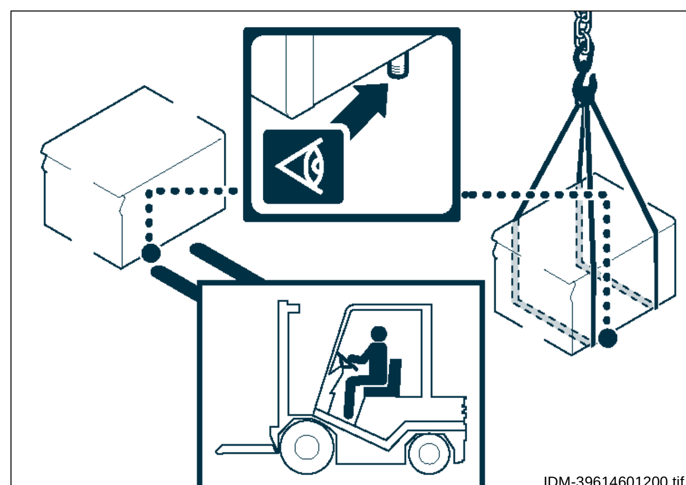
IT

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.


IDM-39614601200.tif

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

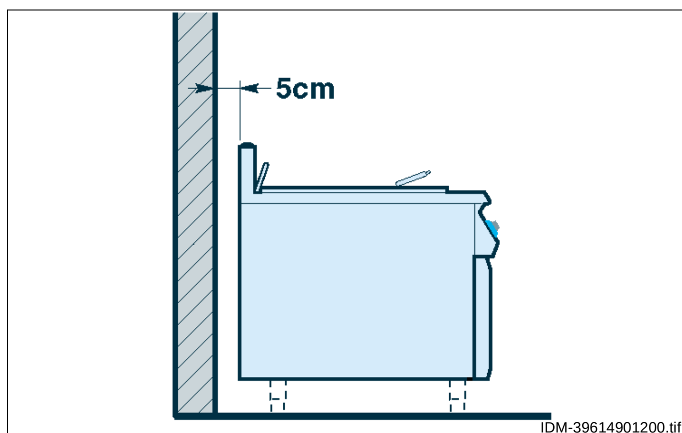
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.



Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.



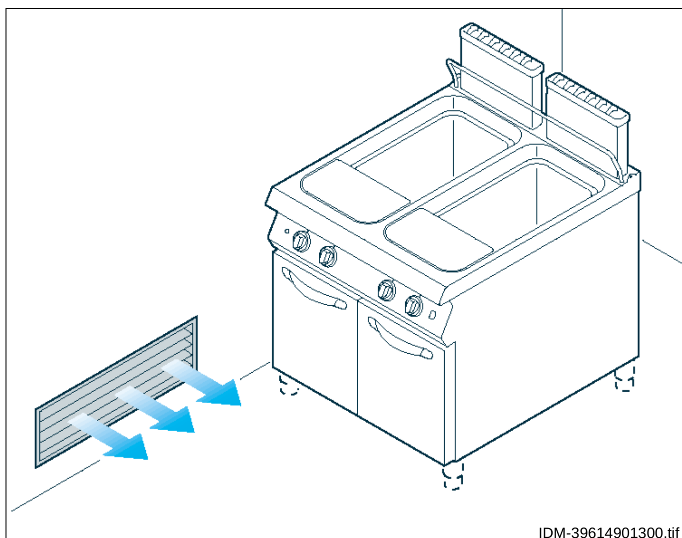
IDM-39614901200.tif

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n°74 del 12/14/96 e UNICIG 87/23).

VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

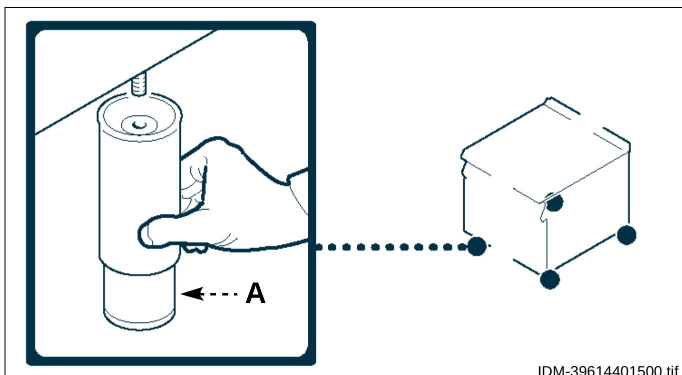
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



IDM-39614901300.tif

INSTALLAZIONE ACCESSORI

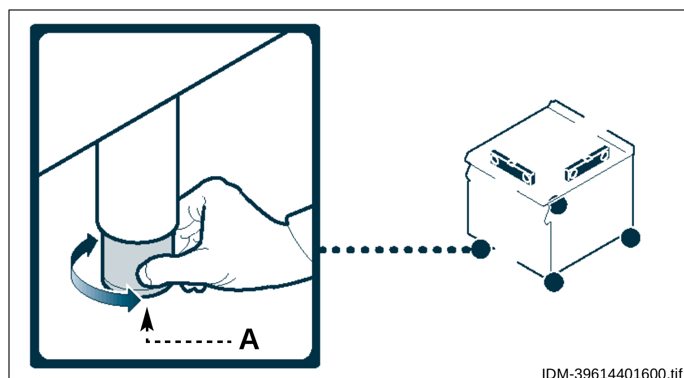
Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



IDM-39614401500.tif

LIVELLAMENTO

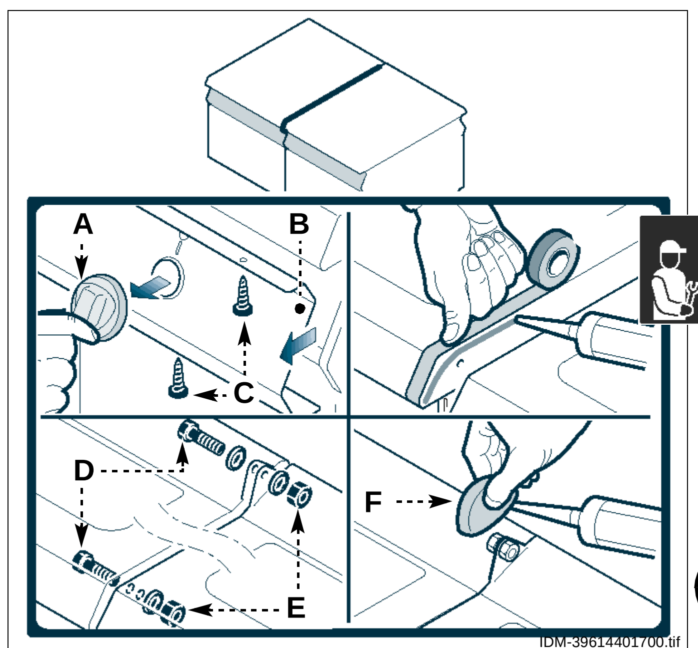
Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

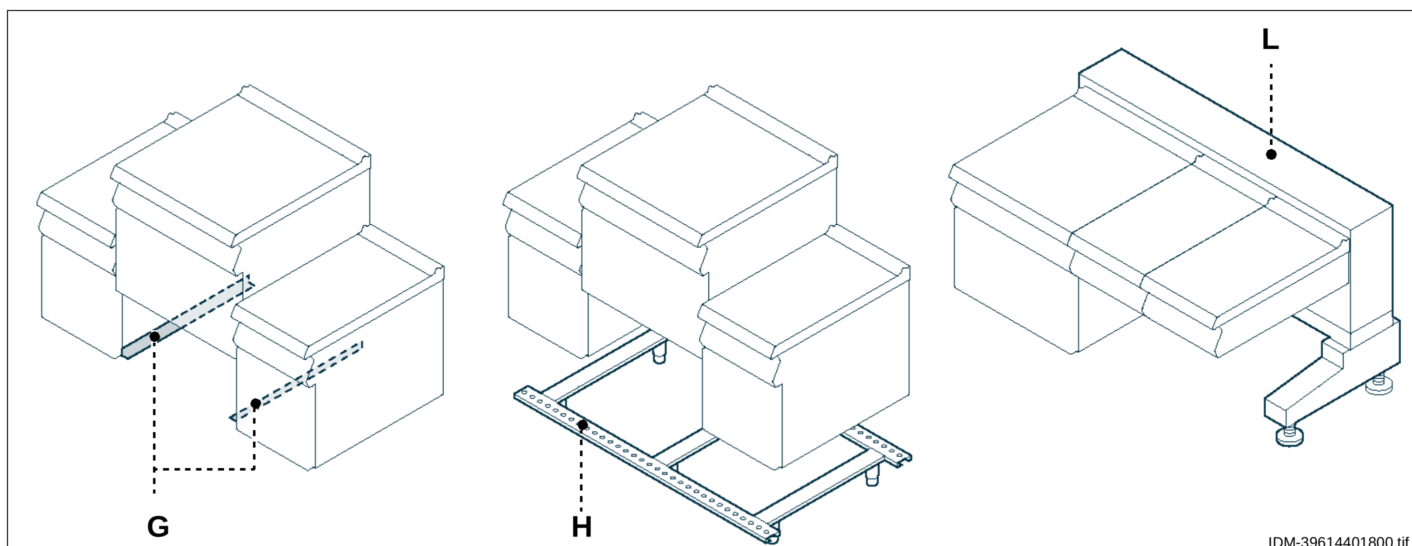
1 - Sfilare le manopole **(A)**.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
5 - Accostare le apparecchiature.
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
8 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
9 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



IT

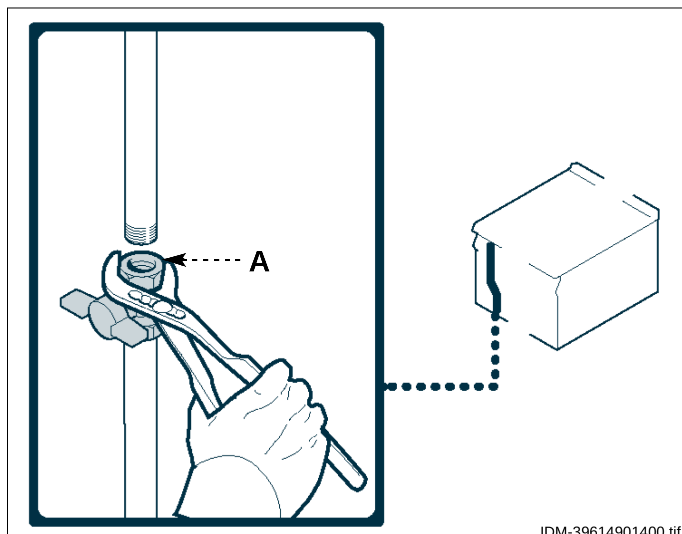
Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

G) Kit per installazione “a ponte”
H) Kit telaio di appoggio
L) Kit trave di sostegno



ALLACCIAMENTO ACQUA

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.



IDM-39614901400.tif

 **Cautela - Avvertenza**

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.



Descrizione	Valore
Pressione	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200 mS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici Cloruri Solfati Ferro Rame Manganese	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) Se la pressione in ingresso è superiore a 3 bar installare un riduttore di pressione.

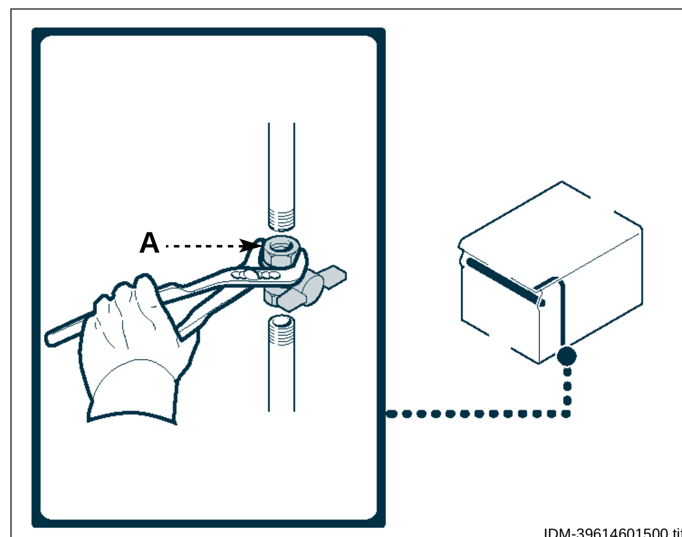
ALLACCIAMENTO GAS

IT

 **Importante**

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.



IDM-39614601500.tif

 **Importante**

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

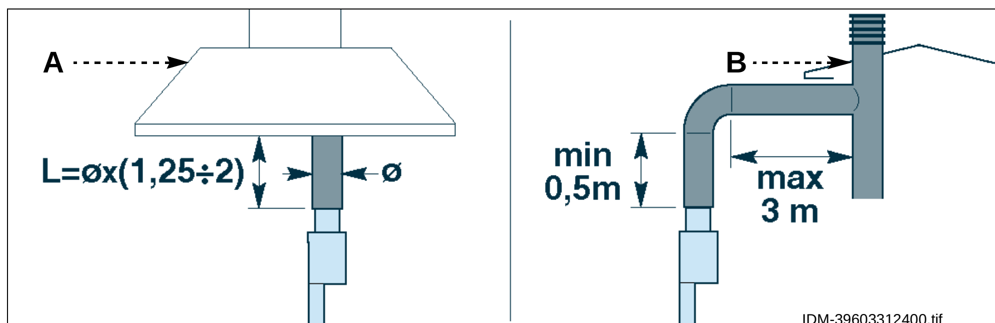
Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento a camino con tiraggio naturale

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Collegare la presa di scarico dell'apparecchiatura al camino **(A)**, con un tubo che rispetti le dimensioni riportate in figura.



Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

2 - Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa **(B)** e inserire un tubo delle dimensioni riportate in figura sulla presa di scarico dell'apparecchiatura.

Importante

Il ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata si deve accendere automaticamente con l'apertura del rubinetto alimentazione gas.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N.

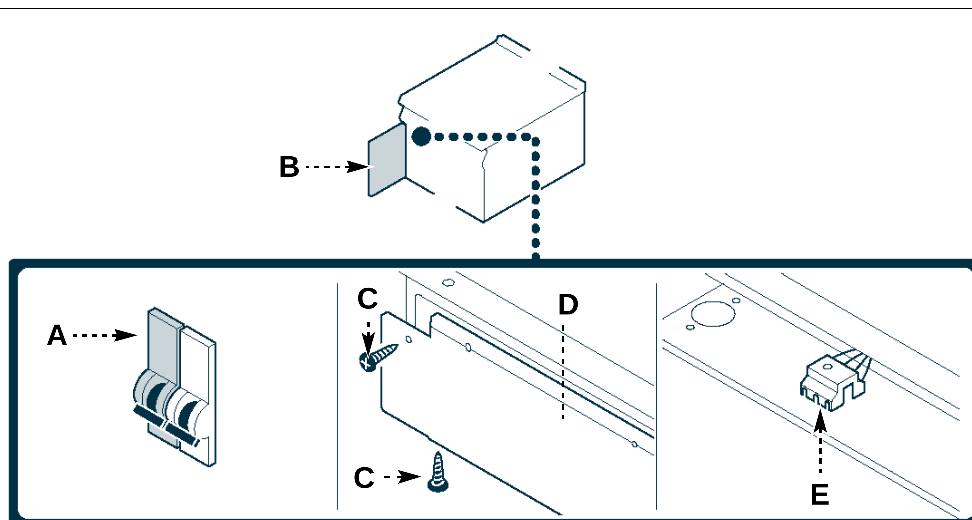
Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

IT

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.



2 - Aprire il portello **(B)**.

3 - Svitare le viti **(C)** per smontare la protezione **(D)**.

4 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(E)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.



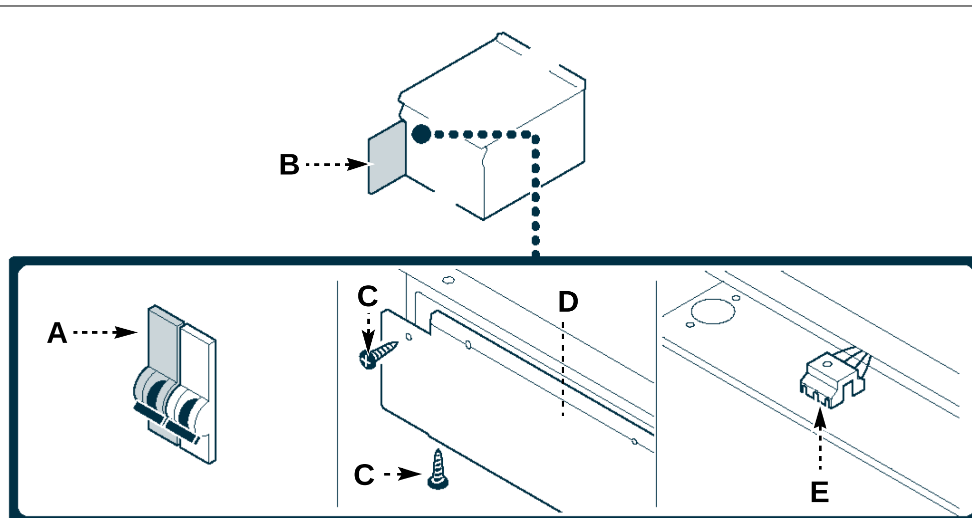
Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

5 - Rimontare la protezione **(D)**.

6 - Richiudere il portello **(B)** ad operazione ultimata.





IDM-39614901500.tif

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

IT

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

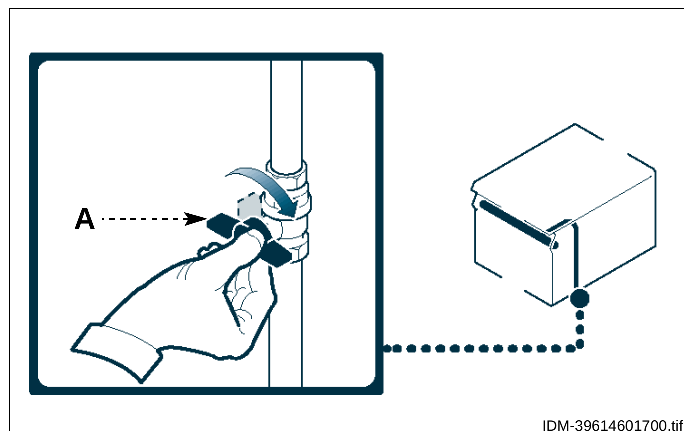
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.

2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 22).

3 - Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 22).

4 - Regolare il minimo sul rubinetto valvolato gas (vedi pag. 20).

5 - Regolare, se necessario, l'aria primaria del bruciatore (vedi pag. 21).



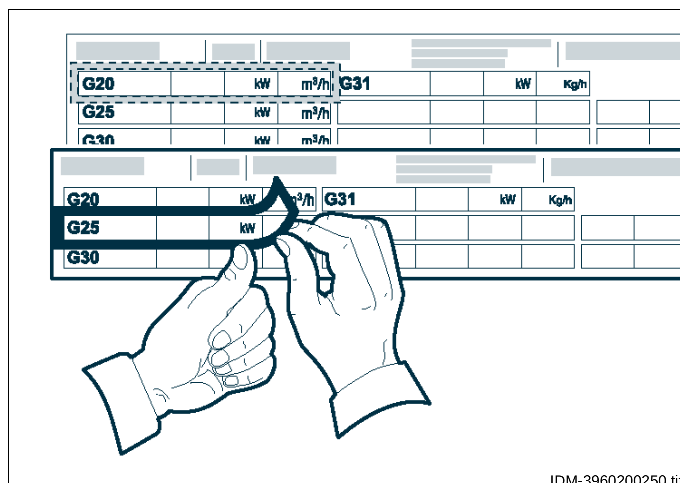
IDM-39614601700.tif

6 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.



IDM-3960200250.tif

C139614902.fm

COLLAUDO APPARECCHIATURA


Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.
2 - Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 18).
3 - Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.
4 - Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 11).
5 - Verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.
6 - Verificare che non vi siano perdite di gas.
7 - Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.



REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

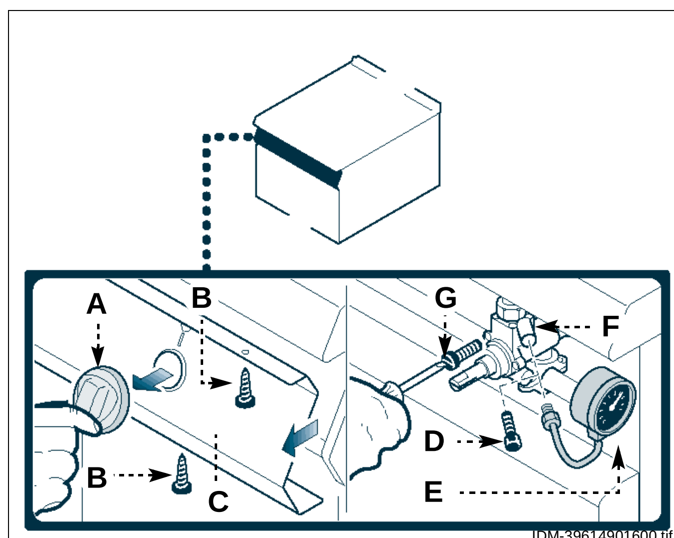

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 18). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).



Metano

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.



3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma minima.
8 - Estrarre l'iniettore del minimo **(G)**, sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarlo completamente.
9 - Svitare l'iniettore **(G)** lentamente fino a che la pressione indicata non è conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
10 - Verificare la stabilità della fiamma.
11 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
12 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
13 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

Gas liquido

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Estrarre l'iniettore del minimo **(G)**, sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarlo completamente.
5 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
6 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

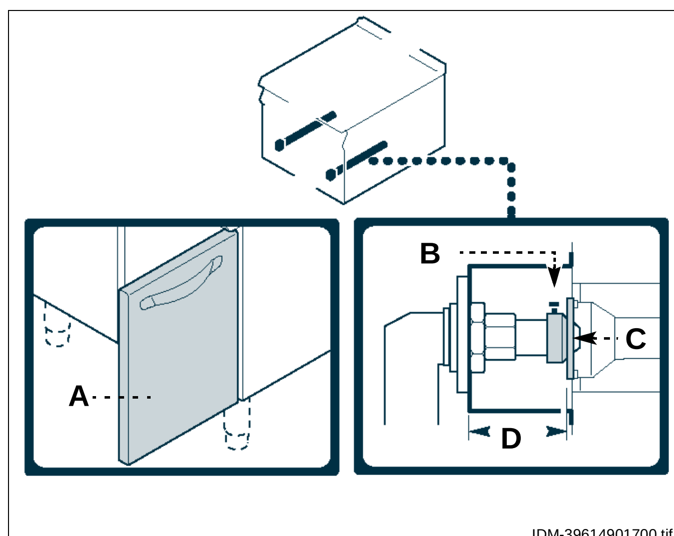
IT

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE (091CP1G - 191CP2G)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Allentare la vite di bloccaggio **(B)** della ghiera **(C)**.
4 - Regolare la posizione della ghiera **(C)** alla distanza **(D)** riportata in tabella.
5 - Stringere la vite **(B)**.
6 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
7 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.

Famiglia GAS	Distanza (D) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G25.1/25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G20/20-25mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30-G31/50mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30/ 29 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G31/ 30-37 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G30-G31/36mbar)	21^{+0}_{-1}



IDM-39614901700.tif

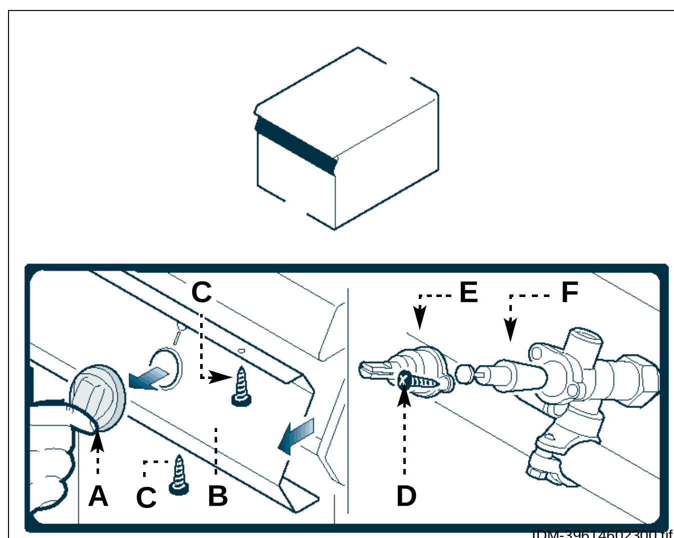


INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.
4 - Svitare le viti **(D)** ed estrarre la calotta **(E)**.
5 - Sfilare il cono **(F)**.
6 - Pulire il cono **(F)** e anche la sua sede.
7 - Cospargere di grasso il cono **(F)**, inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
8 - Sfilare il cono **(F)** per eliminare il grasso in eccedenza.
9 - Rimontare il cono **(F)** e la calotta **(E)**.
10 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

IT



IDM-39614602300.tif

SOSTITUZIONE PARTI 9

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

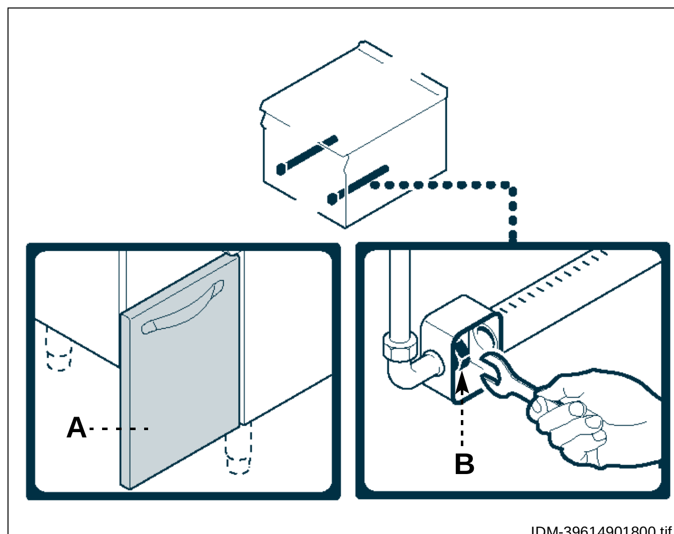
Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare l'ugello **(B)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.

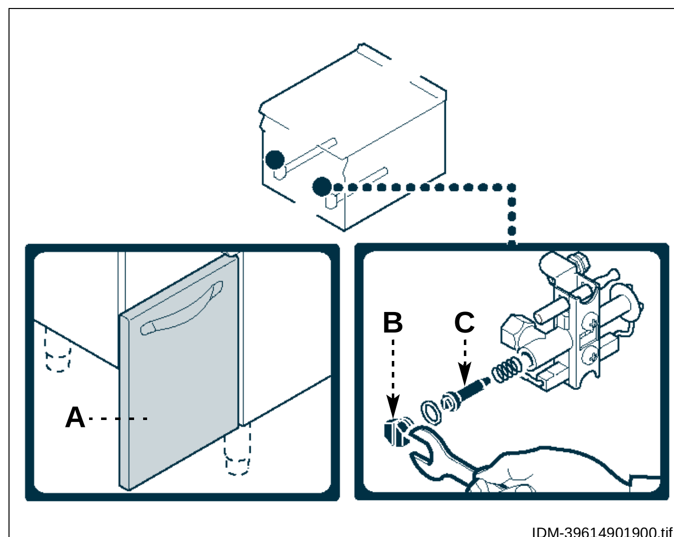




SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Aprire il portello **(A)**.
3 - Svitare il raccordo **(B)**.
4 - Estrarre l'ugello **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Riavvitare il raccordo **(B)** e richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



IT

DISMISSIONE APPARECCHIATURA



Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.





As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation. The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

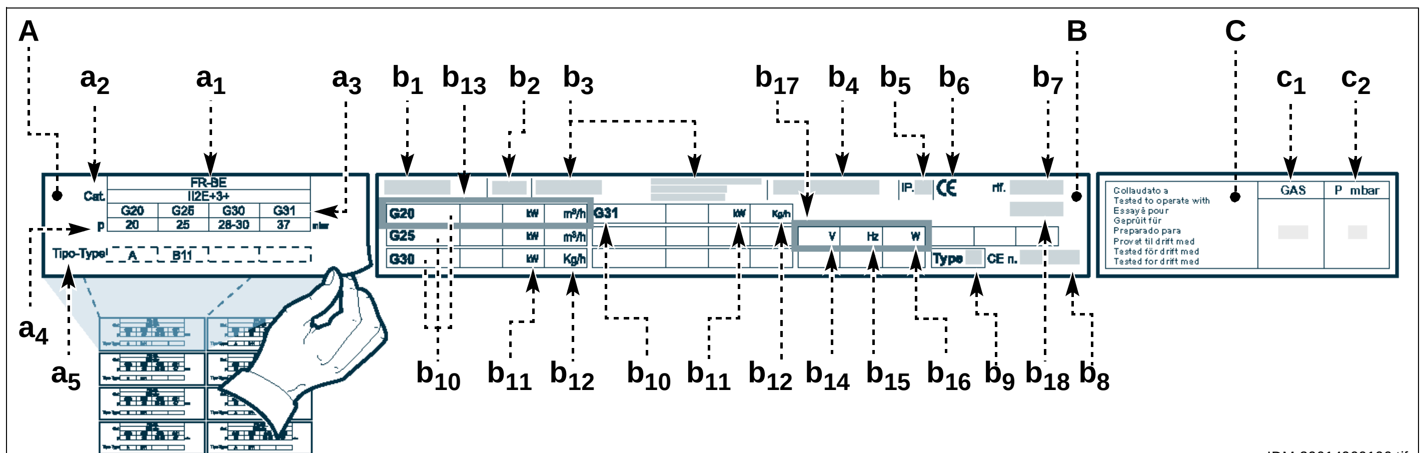
GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate

a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent



C139614902.fm

B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) EC conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) EC certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power (kW)
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame
b_{14}) Voltage (V)
b_{15}) Frequency (Hz)
b_{16}) Electricity power consumption (W)
b_{17}) Test voltage indicator
b_{18}) Date of construction
C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator (**b_{13}**) against the data of the gas for use on the nameplate.

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.





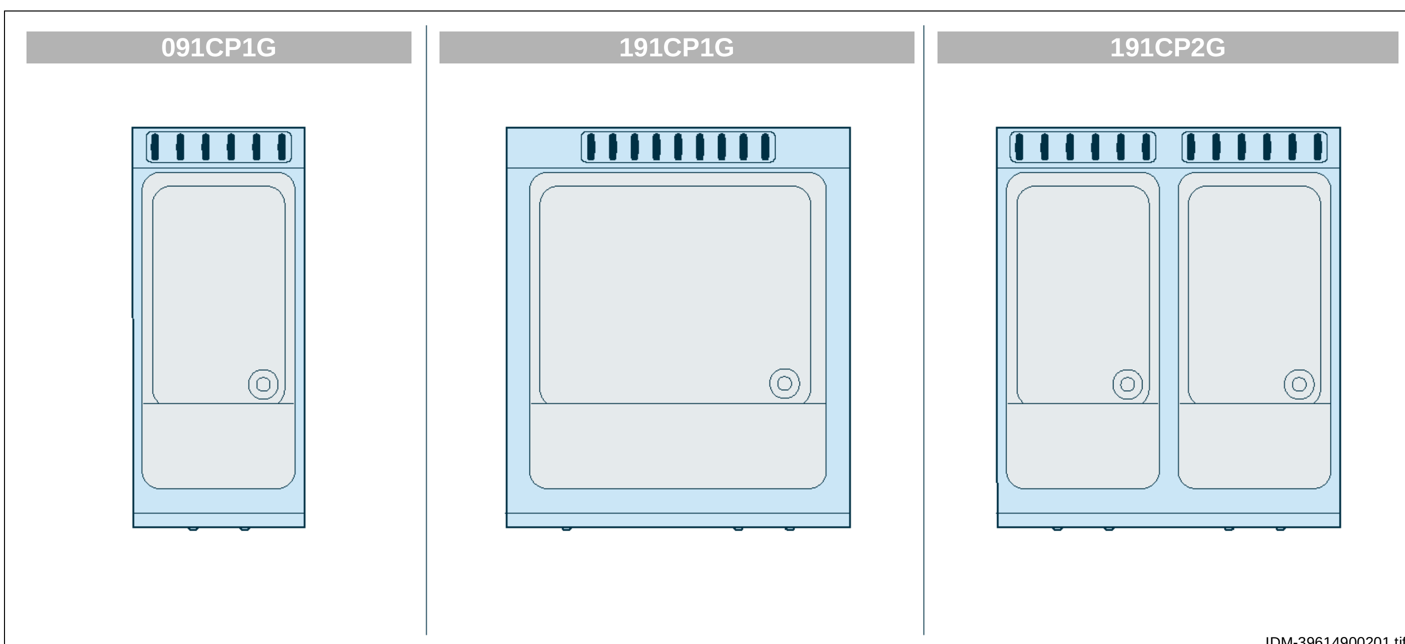
TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The pasta cooker (referred to below as the appliance) is designed and constructed to cook pasta for human consumption in water, in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

GB



Main Parts

A)Cooking well: in stainless steel.

B)Fume exhaust vent (Type (A): for removal of the fumes generated by the burner

C)Fume exhaust vent (type B11): removes the fumes and conveys them to a flue fitted with an extraction system serving the gas system.

D)Fume exhaust vent (type B11): removes the fumes and conveys them to a flue with natural draft and with draught damper device.

E)Burner control knob: controls the supply of gas to the burner

F)Water control knob: for regulating the water flow.

G)Ignition button: switches the burner on

H)Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

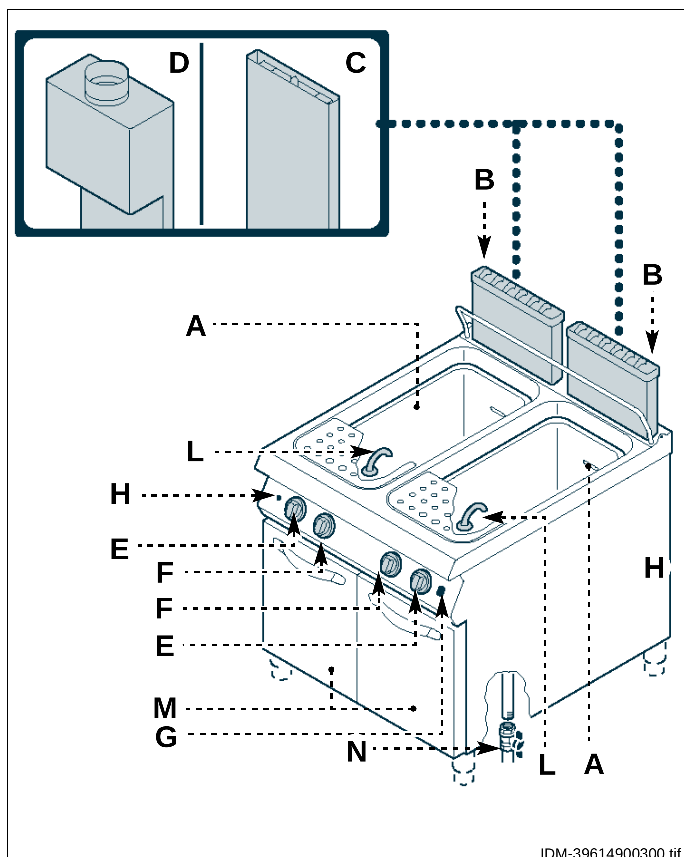
L)Adjustable water spout: directs the flow of water

M)Hatches: for accessing the inside of the appliance.

N)Gas supply connection: for connection of the gas supply.







TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.



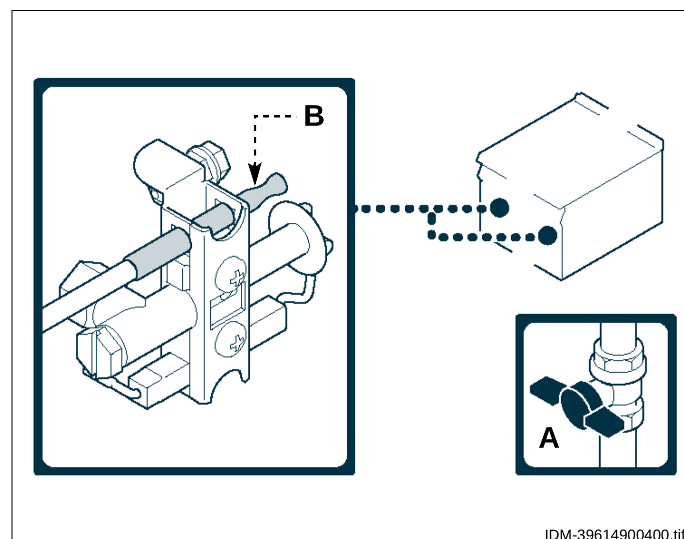
SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A)Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

B)Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out.



Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

C)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

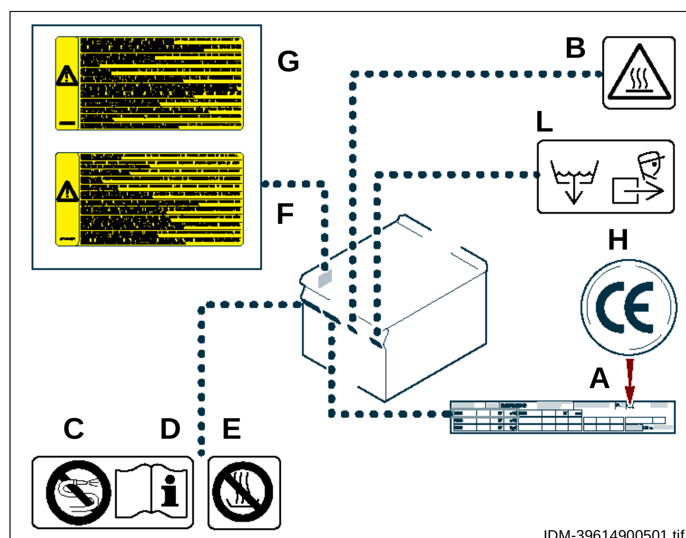
D)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

E)General hazard: dry operation is forbidden.

F)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

G)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

H)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



L)General hazard: drain the well completely after use.



OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Set of baskets KCP40

B)Basket C0909

C)Basket C2715

D)Basket C0930

E)Basket C1830

F)Basket C2830

G)Basket C4627

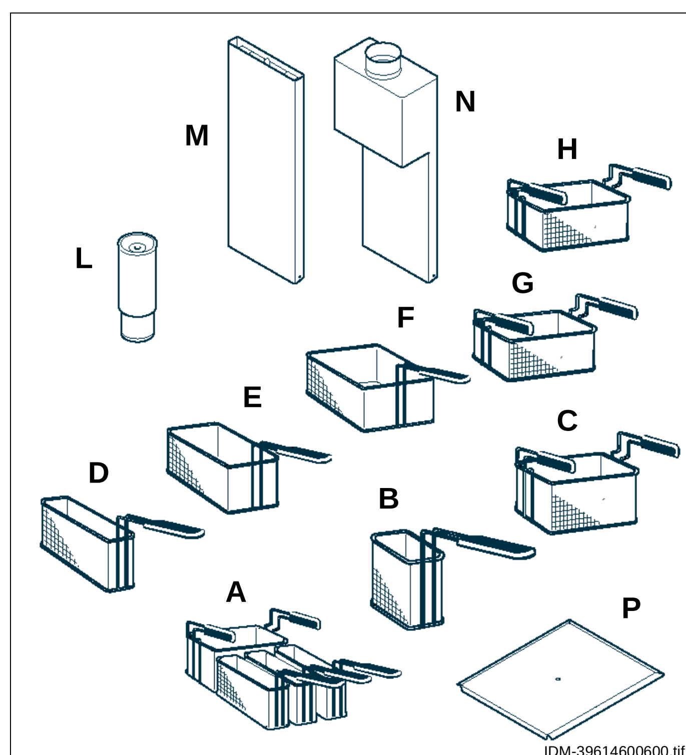
H)Basket C2327

L)Feet

M)Type B11 (MB33) tall fume exhaust vent (for version 091CP1G - 191CP2G only)
Type B11 (MB43) tall fume exhaust vent (for version 191CP1G only)

N)Type B11 tall fume exhaust vent with draught damper device MT33 (for version 091CP1G - 191CP2G only)
Type B11 tall fume exhaust vent with draught damper device MT43 (for version 191CP1G only)

P)Well lid CV40 (for version 091CP1G - 191CP2G only)
Well lid CV80 (for version 191CP1G only)



Q)"Bridge" installation kit (see page 15)

R)Supporting frame kit (see page 15)

S)Supporting beam kit (see page 15)

GB

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.




Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

– Atmospheric emissions
– Discharge of liquid effluents
– Waste management
– Soil contamination
– Use of raw materials and natural resources
– Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.


Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.




USE AND OPERATION 4

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE


Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

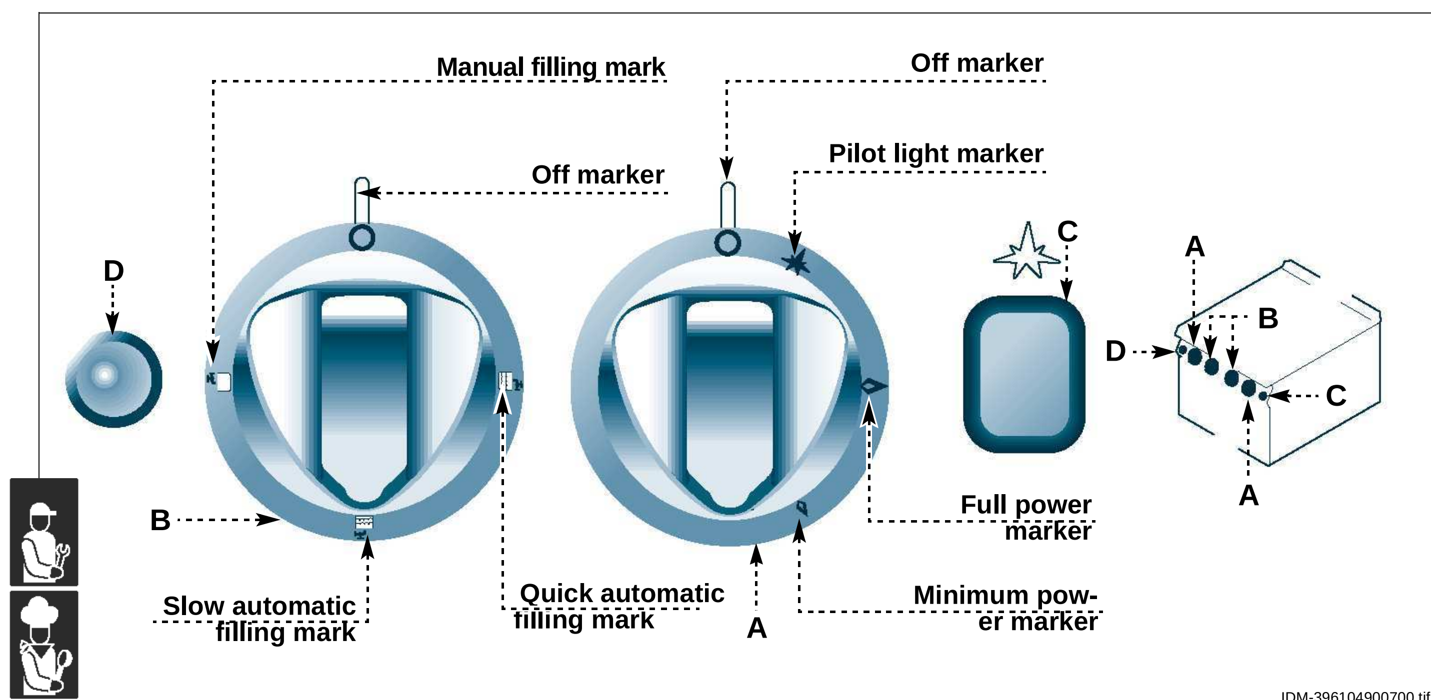
The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Burner control knob: for lighting, turning off and regulating the relative burner and pilot light

B)Water control knob: for filling the well in the various ways available.

C)Ignition button: lights the pilot light.

D)Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.



SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

Lighting

1 - Turn on the gas supply tap.

2 - Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **1**), while keeping button **(B)** pressed, to light the pilot light.

3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.

4 - Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. **2**) to light the burner.

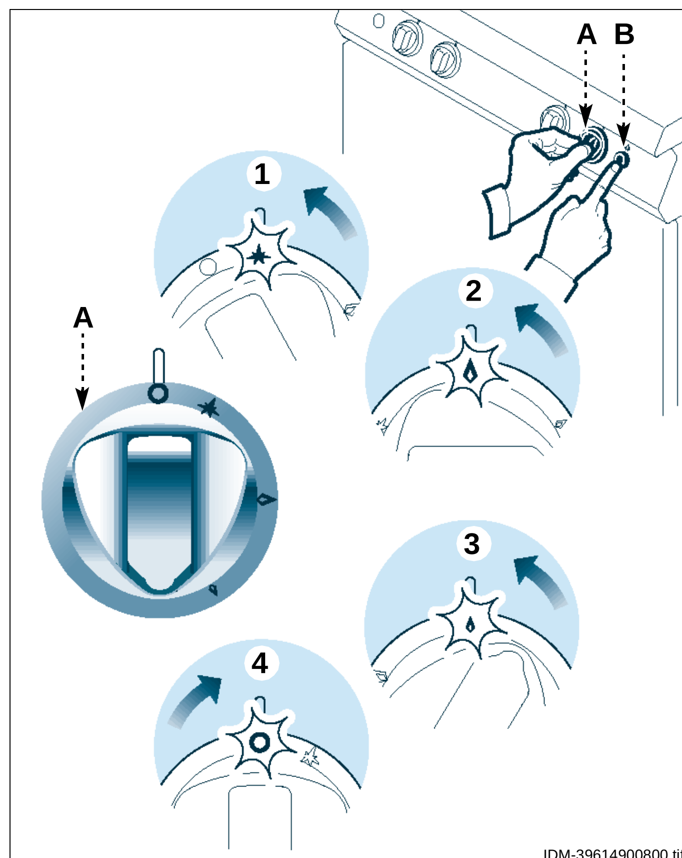
5 - Turn the knob **(A)** gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting (pos. **3**).

Turning off

1 - Turn the knob clockwise (pos. **1**) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

2 - Turn the knob clockwise (pos. **4**) to turn off the pilot light.

3 - Turn off the knob to ensure safety.



GB

Filling

The well can be filled in a number of different ways.

Quick no-limits filling.

– Press and turn the knob **(C)** to **1** to fill the well to the level required. When the water reaches the maximum level, the burner can be lit and the different top-up modes can be enabled.

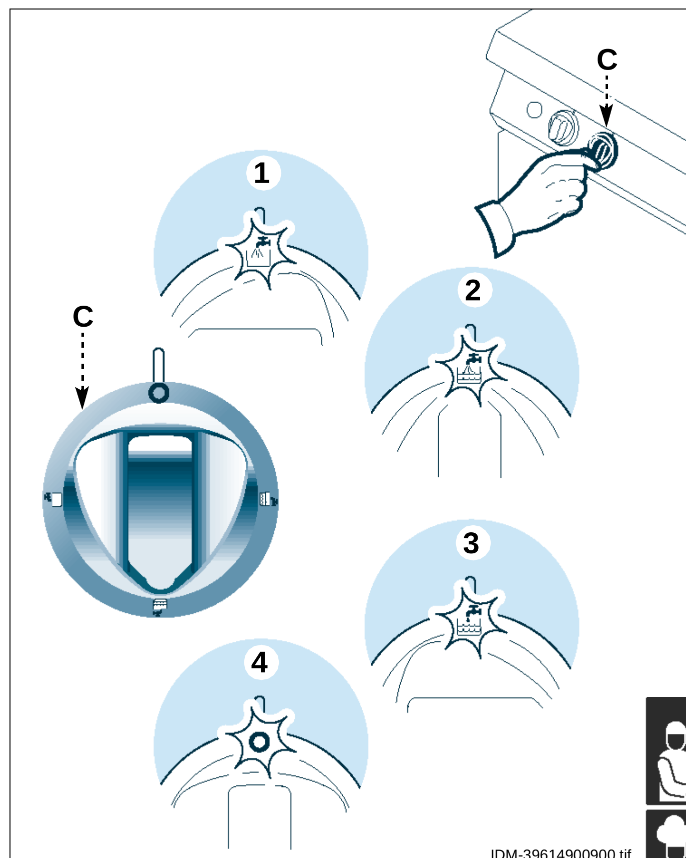


Important

After filling, the knob (C) must be turned to another position as otherwise water may overflow from the well.

Quick automatic top-up.

– Turn the knob **(C)** to **2** to fill the well to the maximum level automatically when the water level drops below the minimum threshold.



Slow automatic top-up.

– Turn the knob **(C)** to **3** for a slow, continuous flow of water that keeps the water level inside the well constant.



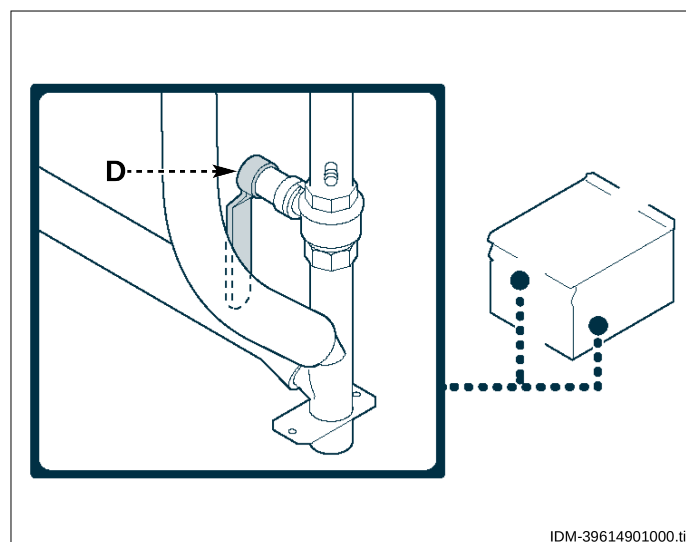
Important

If the water drops below the minimum level, the "quick automatic top-up" mode is automatically triggered.

Emptying

1 - Turn the knob **(C)** to **4** to shut off the water supply.

2 - Turn on the tap **(D)** to empty the well.





Important

The water drained from the appliance must pass through a suitable drain line, resistant to a temperature of at least 100C.

The steam produced when the well is drained must not come into contact with the appliance (see also connection diagram at back of manual).

GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
4 - Carry out all the servicing procedures.
5 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.


Important

Drain the well completely after use and clean it.

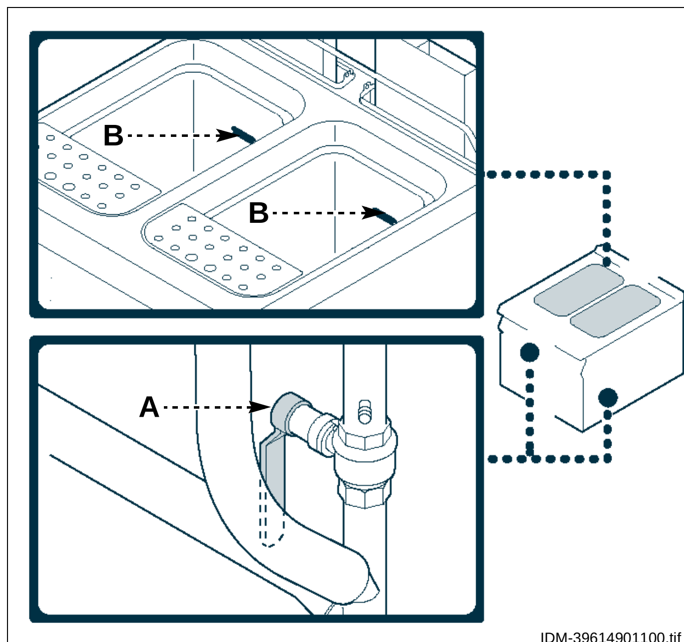
USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.




– Use the baskets as appropriate.
– Before filling the well, check that the drain tap **(A)** is turned off.
– Check that the water level never drops below the minimum level marked **(B)**.
– Keep the water boiling constantly and ensure correct starch overflow drain.




Important

Drain the well completely after use and clean it


Caution - warning

Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.

SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor.

Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.


Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

GB

At **the end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The well
– The accessories (see page 5)
– The appliance and the surrounding environment (see page 11)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– A check on the gas pressure and system tightness
– A check on the efficiency of the safety thermocouple
– A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary
– check that the electrical system is in good working order
– Greasing of the gas tap (see page 21)

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.





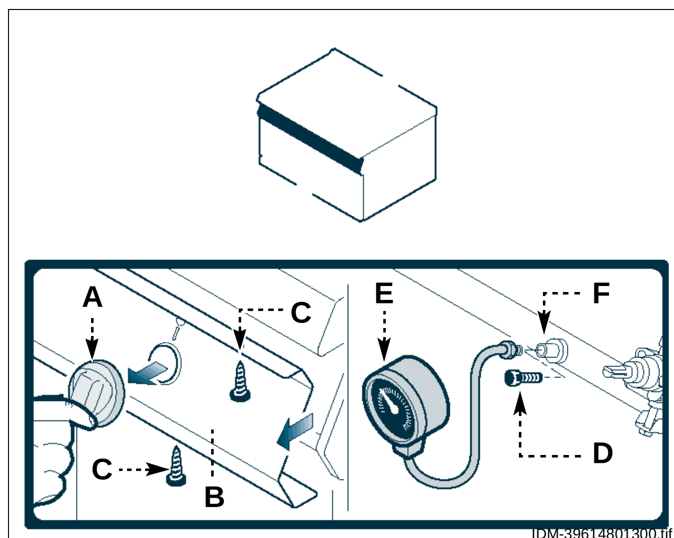
6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
7 - Remove food residues immediately before they set.
8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

GB

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.
5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
6 - Fill the well with water and turn the gas supply tap back on.
7 - Light the burner and turn the knob to the full flame setting (see page 8), then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
8 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
9 - Restore the initial conditions after completing the operation.



TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas	Occasional leak because flame has gone out	Turn off the gas supply tap and ventilate the room
The pilot light does not ignite	The spark ignition devices are not working	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light **Important** **Contact the after-sales service**
	Air in pipelines due to long period out of use	Make more attempts to light the flame
The pilot light goes out	The thermocouple has not warmed up enough	Make more attempts to light the flame
The flame is yellow	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips	**Important** **Contact the after-sales service**
Burner control knob is stiff	Gas control valve malfunction	**Important** **Contact the after-sales service**
When the water control knob is turned to 2 (automatic rapid filling), water is supplied continuously, until it overflows	Blockage in pressure switch circuit. Pressure switch faulty Filler solenoid valve faulty	**Important** **Contact the after-sales service**
When the water control knob is turned to 2 (automatic rapid filling), no water comes out of the tap	Pressure switch connection not made correctly	Check the pressure switch connection **Important** **Contact the after-sales service**
	Water connection not made correctly	Check the water connection **Important** **Contact the after-sales service**
When the water control knob is turned to 3 (automatic slow filling), slow filling does not take place	Water level maintenance solenoid valve connection not made correctly	Water level maintenance solenoid valve faulty
	Check the solenoid valve connection	**Important** **Contact the after-sales service**

GB

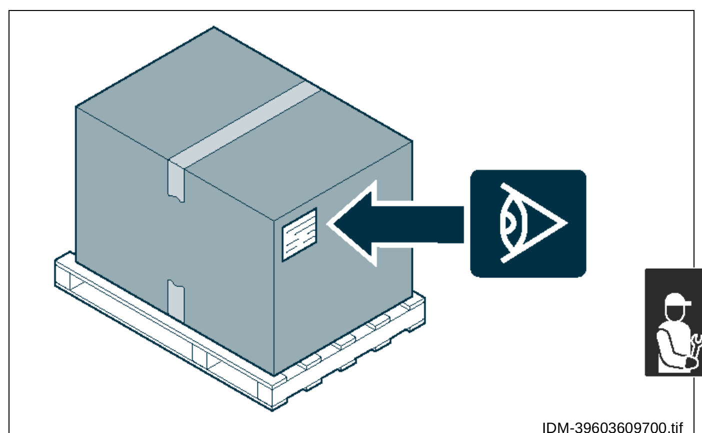
RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

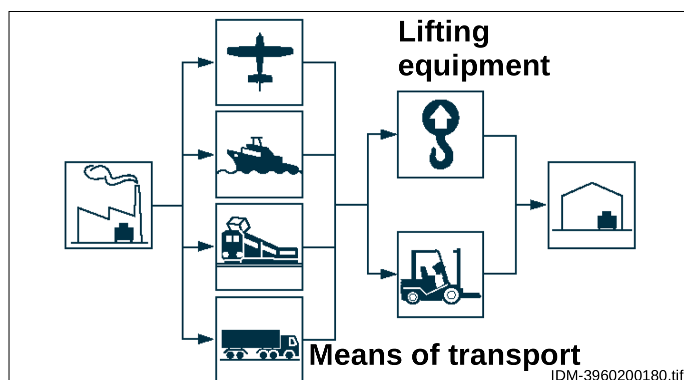
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



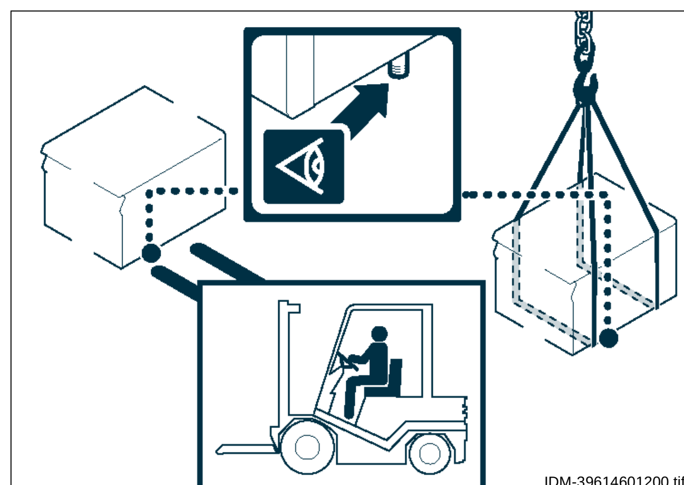
IDM-3960200180.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.


IDM-39614601200.tif

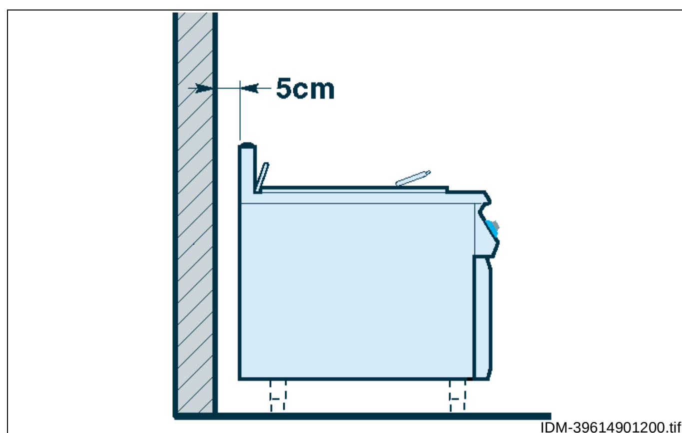
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout.

Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.



IDM-39614901200.tif

Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150℃).

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

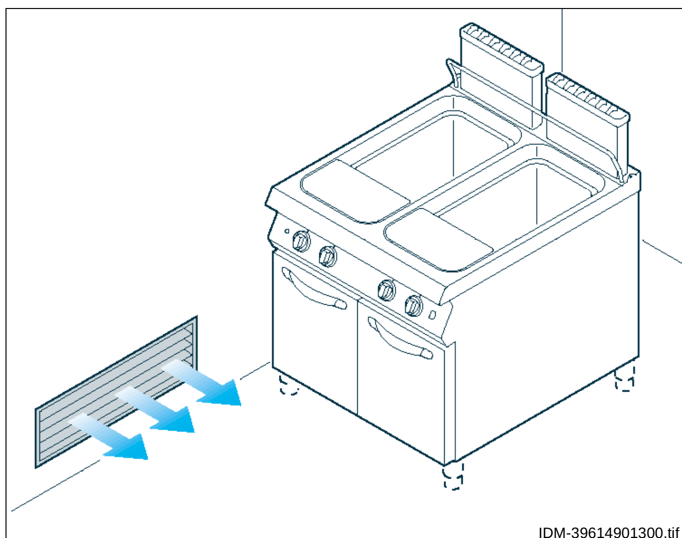


ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

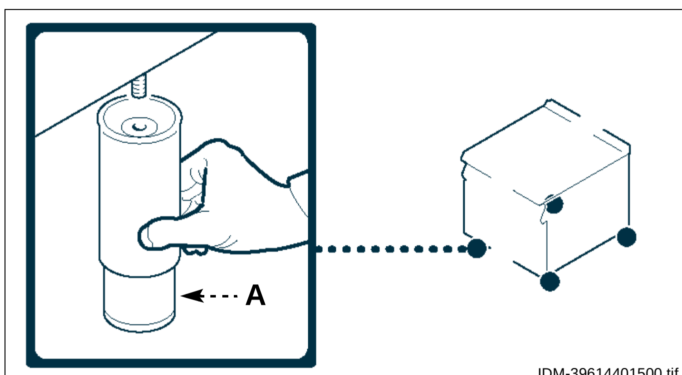
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.

GB


IDM-39614901300.tif

INSTALLING ACCESSORIES

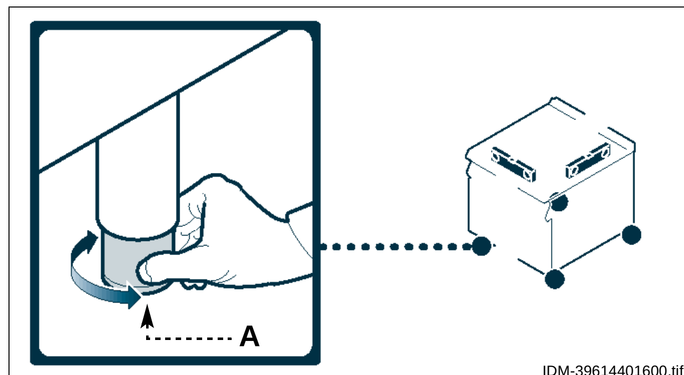
Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.



IDM-39614401500.tif

LEVELLING

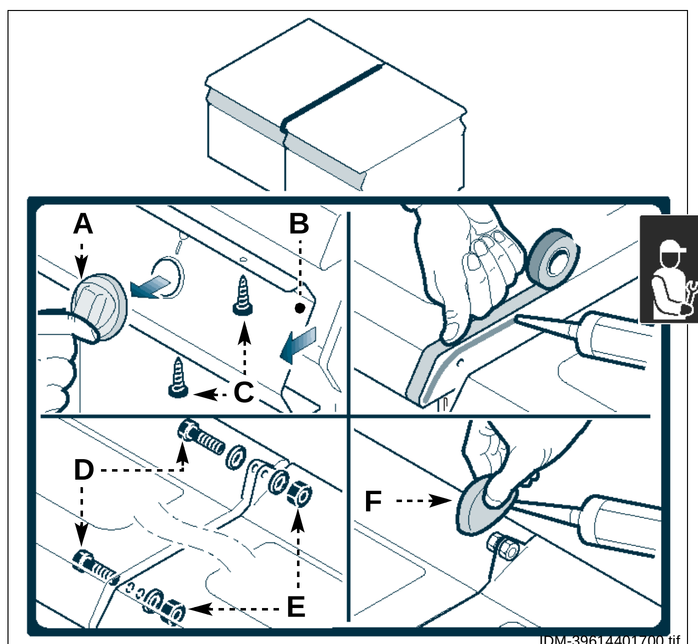
Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

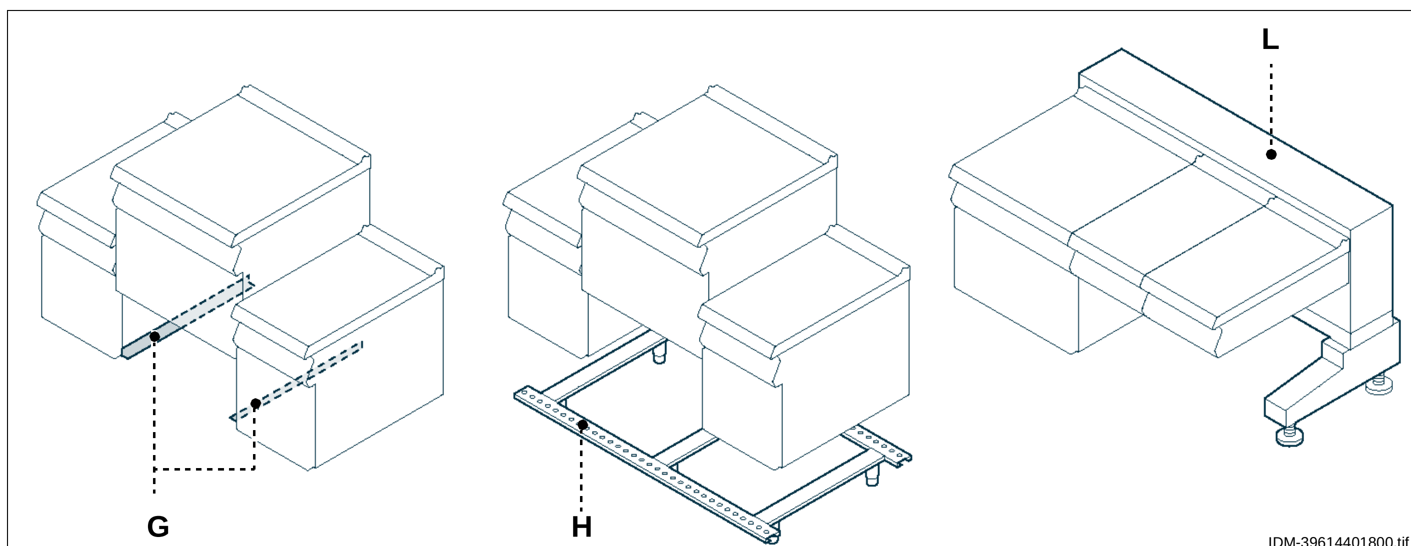
1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
9 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



GB

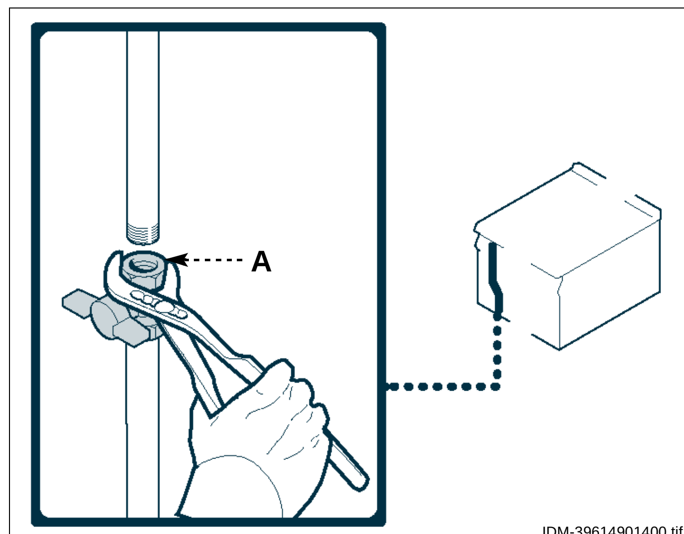
A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

G)"Bridge" installation kit
H)Supporting frame kit
L) Supporting beam kit



WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.



 **Caution - warning**

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.



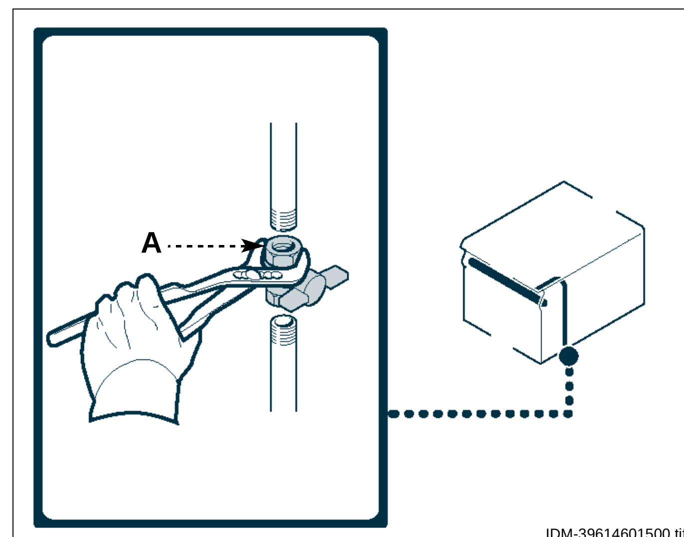
Description	Value
Pressure	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200 mS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content Chlorides Sulphates Iron Copper Manganese	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) If the intake pressure exceeds 3 bar fit a pressure reducer.

GAS CONNECTION

 **Important**

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.



To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.

 **Important**

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

GB

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

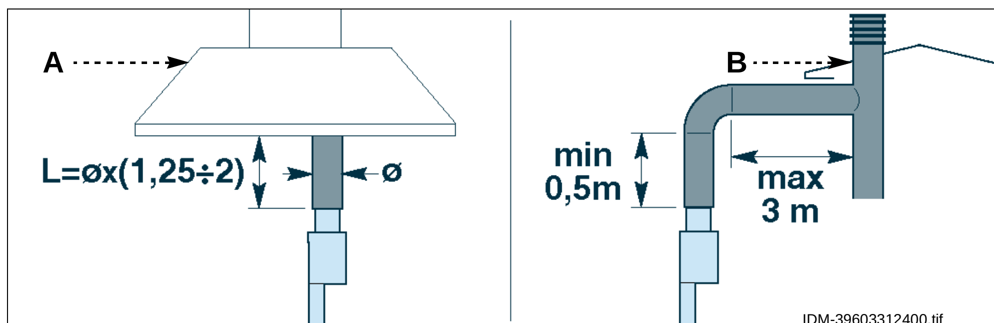
Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Connecting to a flue with natural draught

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Connect the appliance's exhaust outlet to the flue **(A)** using a line complying with the dimensions shown in the diagram.



Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

2 - Position the appliance underneath the hood **(B)** and connect a line of the dimensions shown in the diagram to the appliance's exhaust outlet.

Important

The fan of the extraction system must switch on automatically when the gas supply tap is turned on.



ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N.

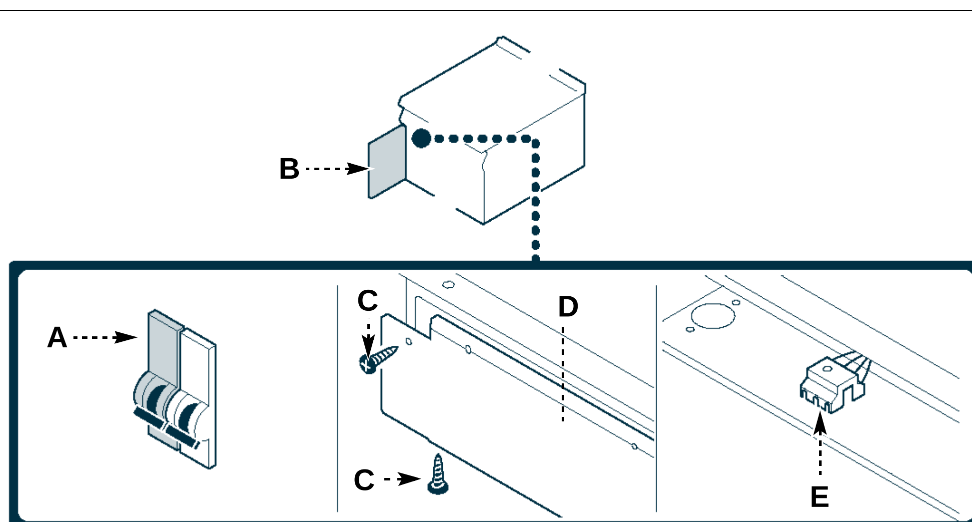
Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

GB



2 - Open the hatch **(B)**.

3 - Undo the screws **(C)** to remove the guard **(D)**.

4 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(E)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a cable with at least H05RN-F characteristics.



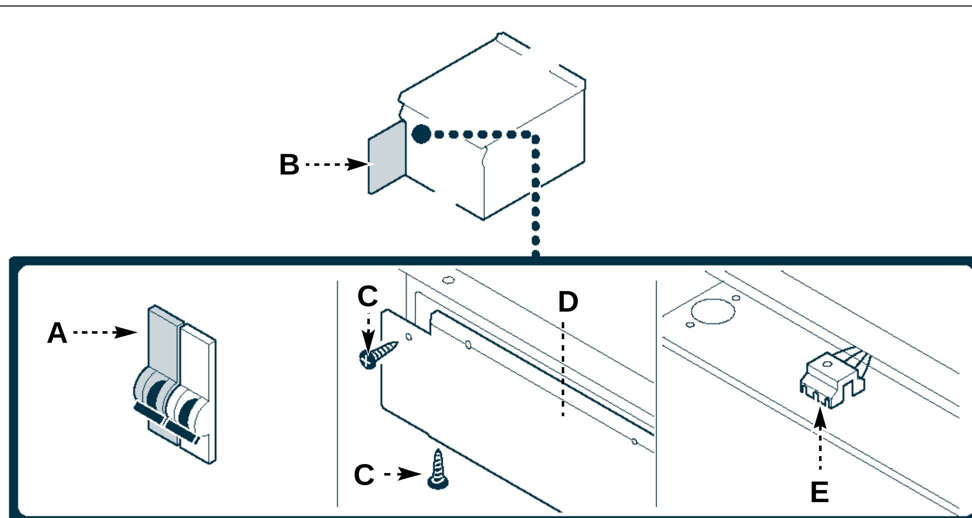
Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

5 - Replace the guard **(D)**.

6 - Close the door **(B)** when the operation is complete.





IDM-39614901500.tif

CONVERSION OF GAS SUPPLY

The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap **(A)**.

2 - Change the burner nozzle (see page 22).

3 - Change the pilot light nozzle (see page 22).

4 - Adjust the minimum settings of the gas control valves of the burners (see page 20).

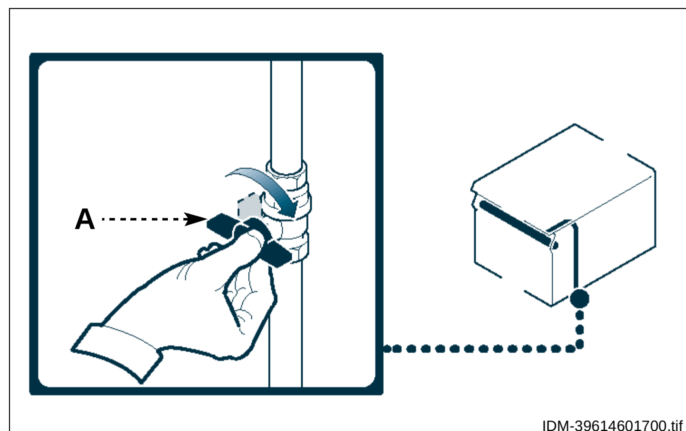
5 - If necessary, adjust the burner primary air (see page 21).

6 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.

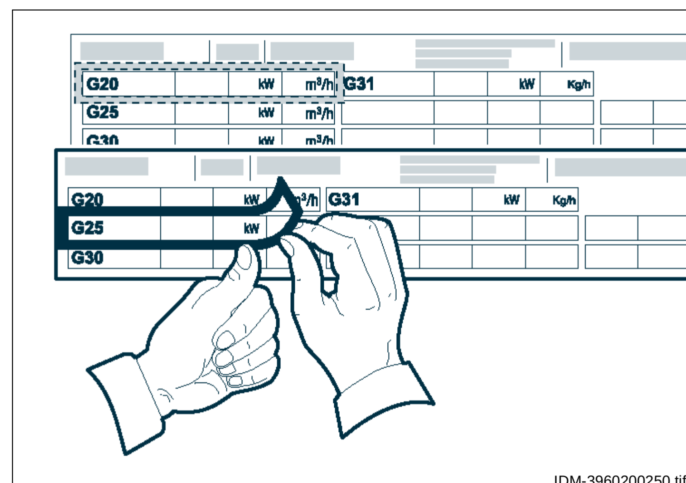


Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



IDM-39614601700.tif



IDM-3960200250.tif

TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.

2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 18).

3 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.

4 - Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 11).

5 - Check that the safety thermocouple is working correctly.

6 - Check that there are no gas leaks.

7 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.



ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS



Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

GB

Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 18). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

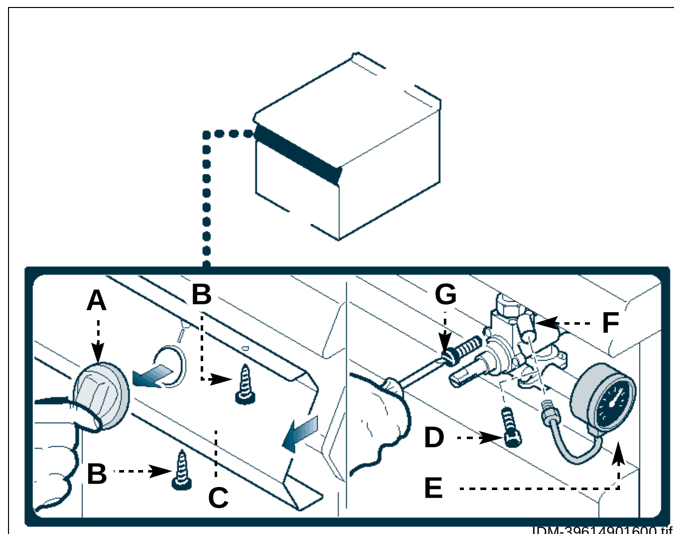
Natural gas

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.



4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.
5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
6 - Turn the gas supply tap back on.
7 - Light the burner and turn the knob to the minimum flame setting.
8 - Remove the minimum flame injector **(G)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.
9 - Slowly unscrew the injector **(G)** until the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
10 - Check the stability of the flame.
11 - After making the setting, seal the screw with paint.
12 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
13 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



Liquid gas

To carry out this operation, proceed as follows.

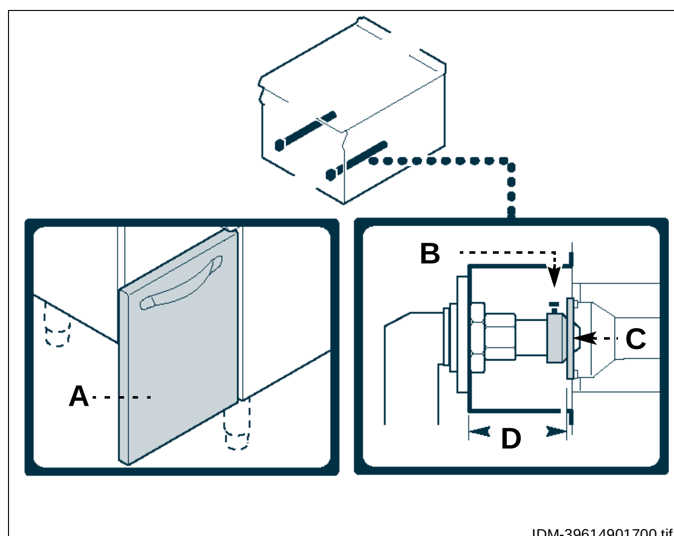
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Remove the minimum flame injector **(G)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.
5 - After making the setting, seal the screw with paint.
6 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

GB

ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR (091CP1G - 191CP2G)

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Back off the screw **(B)** which secures the ring nut **(C)**.
4 - Set the ring nut **(C)** at the distance **(D)** shown in the table.
5 - Tighten the screw **(B)**.
6 - After making the setting, seal the screw with paint.
7 - Close the door **(A)** when the operation is complete.



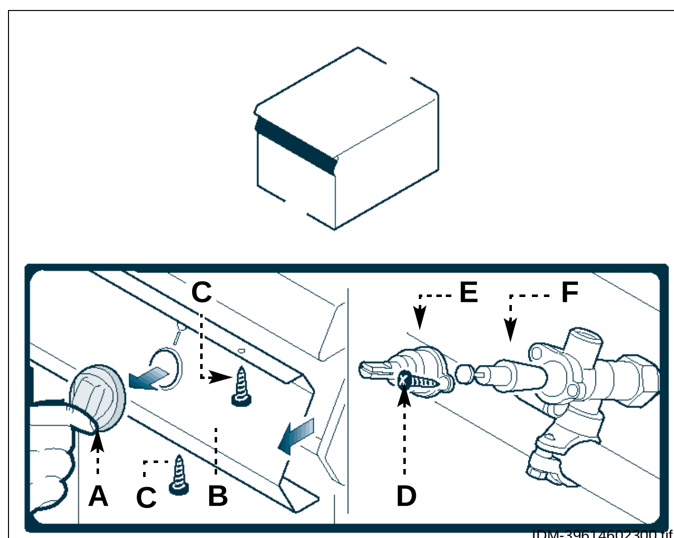
Gas family	Distance (D) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G25.1/25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G20/20-25mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30-G31/50mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30/ 29 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G31/ 30-37 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G30-G31/36mbar)	21^{+0}_{-1}



GREASING THE GAS TAP

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
4 - Undo the screws **(D)** and extract the cap **(E)**.
5 - Pull off the cone **(F)**.
6 - Clean the cone **(F)** and its seat.
7 - Coat the cone with grease **(F)**, fit it in its seat and turn it a few times.
8 - Pull off the cone **(F)** to remove the excess grease.
9 - Replace the cone **(F)** and the cap **(E)**.
10 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



GB

REPLACING PARTS 9

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

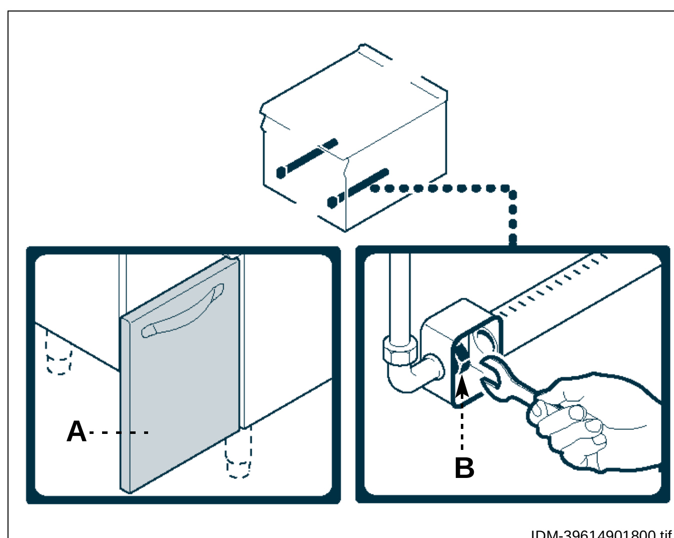
Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.
When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Unscrew the nozzle **(B)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Close the door **(A)** when the operation is complete.

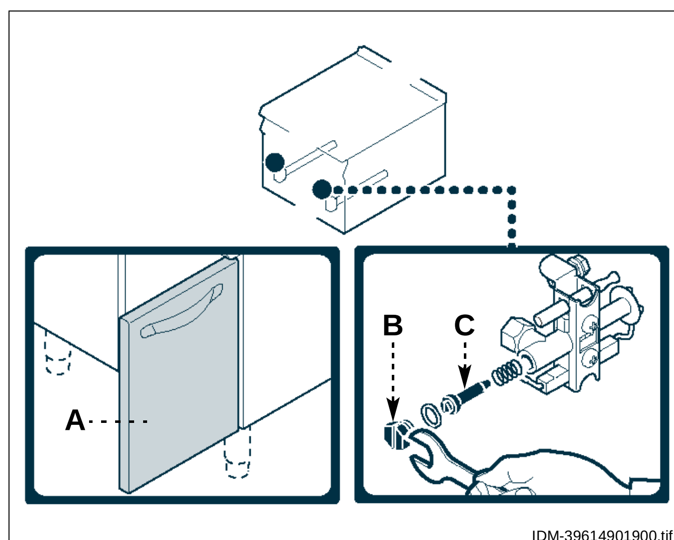




REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Open the hatch **(A)**.
3 - Unscrew the union **(B)**.
4 - Remove the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Screw the union **(B)** back into place and close the door **(A)** on completion of the operation.



GB

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

i Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.





Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

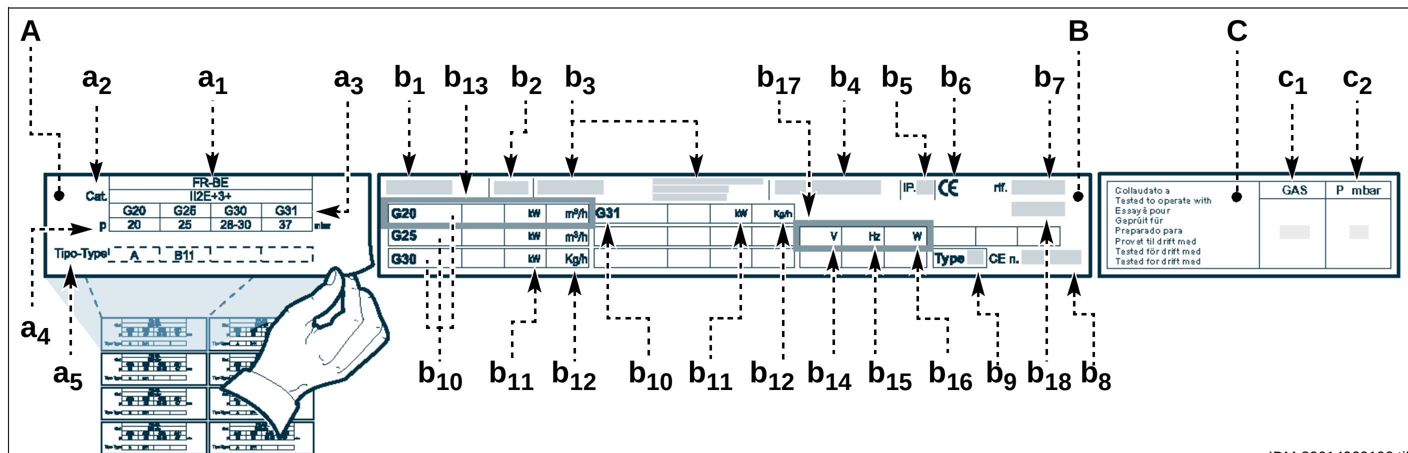
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild
a_1) Benutzerland
a_2) Gerätekategorie



a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp
B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Art der Anpassung
b_3) Angabe des Herstellers
b_4) Seriennummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) Angabe der Leistung (Kw)
b_{12}) Gasverbrauch
b_{13}) Testgasanzeige
b_{14}) Spannung (V)
b_{15}) Frequenz (Hz)
b_{16}) Leistungsaufnahme (W)
b_{17}) Abnahmespannungsanzeige
b_{18}) Baujahr
C) Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige (**b_{13}**) auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.



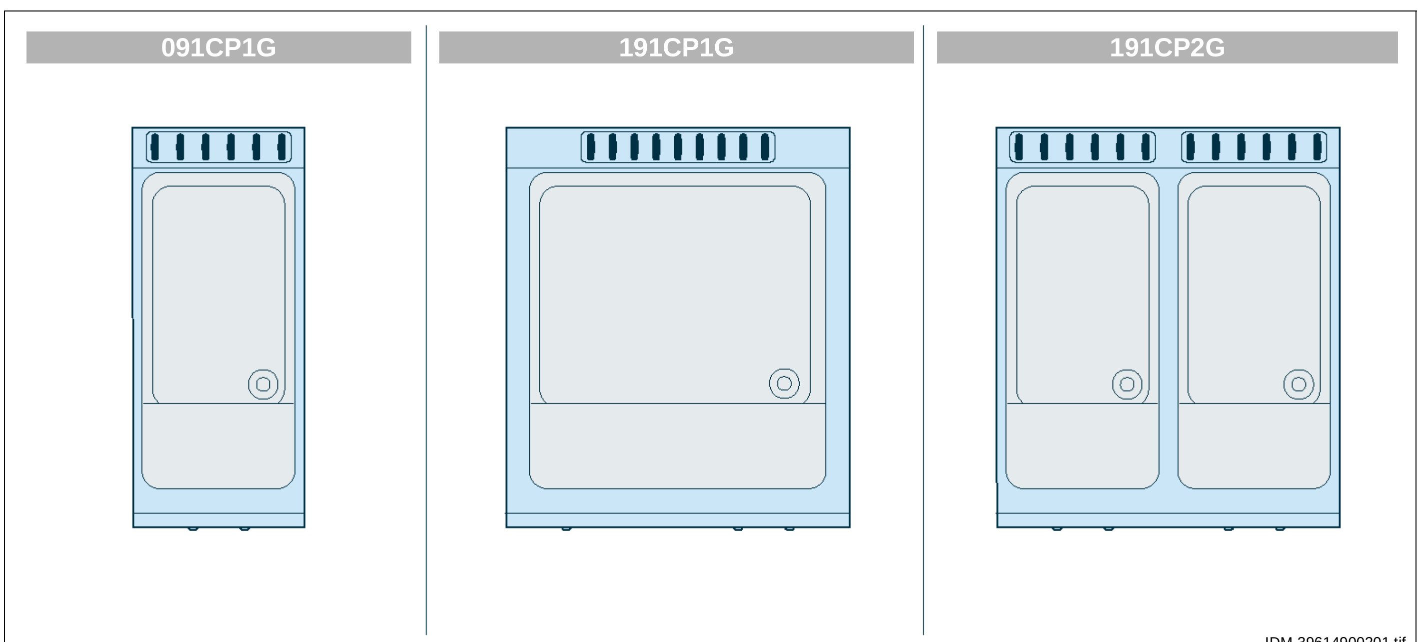
TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Nudelkocher, der im Folgenden als das Gerät bezeichnet wird, wurde für Gaststättenzwecke konzipiert und gefertigt und dient dazu, Teigwaren in Wasser zu kochen.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

DE



Hauptorgane

A)Nudelkocher-Becken: aus Edelstahl.

B)Rauchabzug (Typ (A): zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase

C)Rauchabzug (Typ B11): Abführung und Leitung der Rauchgase unter eine Haube, deren Absaugung mit der Gasanlage verriegelt ist

D)Rauchabzug (Typ B11): Abführung und Leitung der Rauchgase in einen Kamin mit natürlichem Zug und Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung

E)Bedienknebel Brenner: um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen

F)Schalter Wasser: zum Regulieren der Wasserdurchflussmenge

G)Taste Zündung: Zum Zünden des Brenners.

H)Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

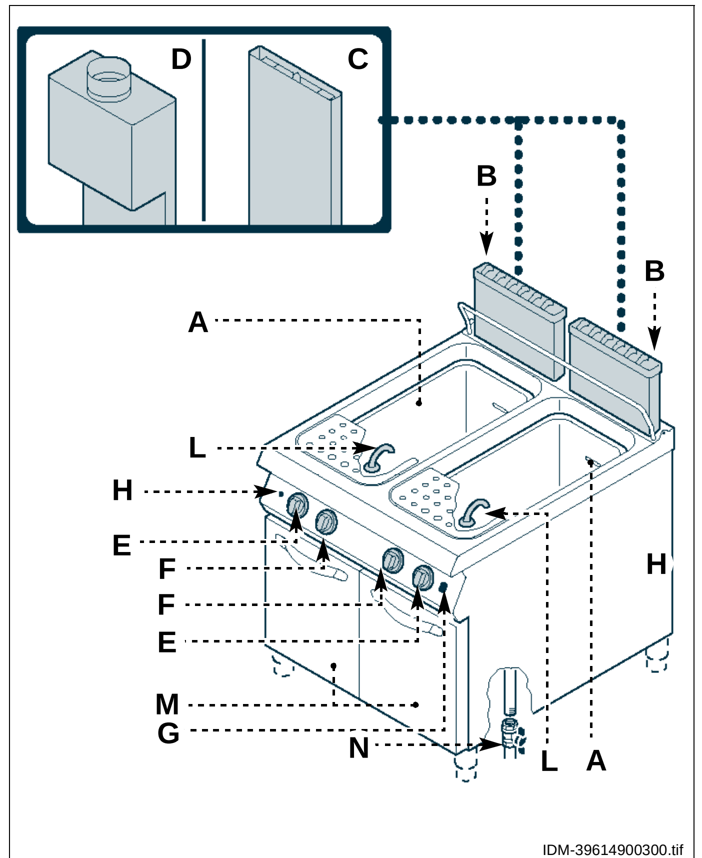
L)Wasserdüse: um den Wasserstrahl auszurichten





M)Türen: für den Zugang zum Innenbereich der Schränke.

N)Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr



TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

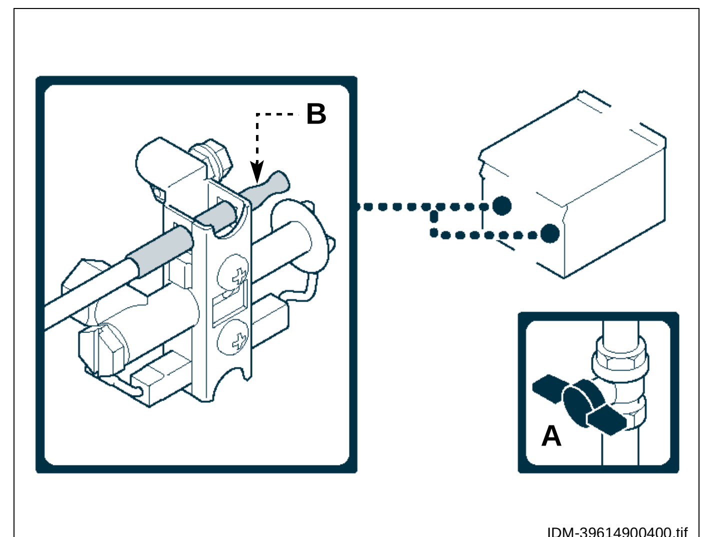
DE

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren

B)Sicherheits-Thermoelement: stellt die Gasabfuhr ab, wenn die Flamme erlischt





Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

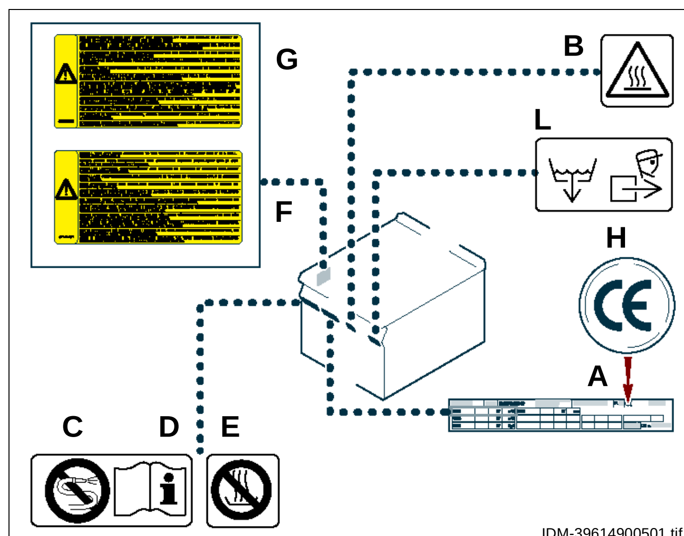
C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

E)Allgemeine Gefahr: Der Trockenbetrieb ist verboten.

F)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

G)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."



H)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

L)Allgemeine Gefahr: Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.



OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A)Satz Körbe KCP40

B)Korb C0909

C)Korb C2715

D)Korb C0930

E)Korb C1830

F)Korb C2830

G)Korb C4627

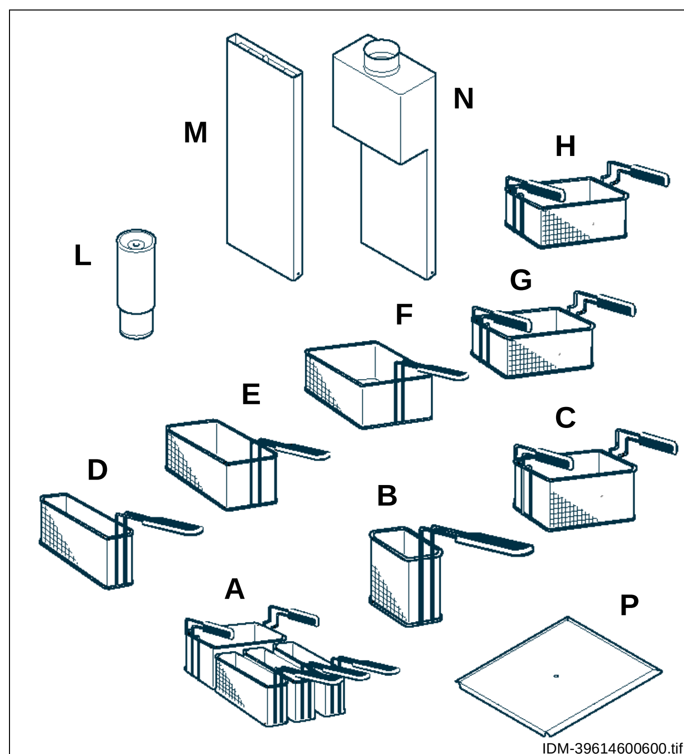
H)Korb C2327

L)Stützfüße

M)Hoher Abzugskamin Typ B11 (MB33) (nur bei Version 091CP1G - 191CP2G)
Hoher Abzugskamin Typ B11 (MB43) (nur bei Version 191CP1G)

N)Hoher Kamin Typ B11 mit Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung MT33 (nur bei Version 091CP1G - 191CP2G)
Hoher Kamin Typ B11 mit Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung MT43 (nur bei Version 191CP1G)

P)Verschlussdeckel für Becken CV40 (nur bei Version 091CP1G - 191CP2G)
Verschlussdeckel für Becken CV80 (nur bei Version 191CP1G)



Q)Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 15)

R)Einbausatz für Untergestell (siehe Seite 15)

S)Einbausatz für Träger (siehe Seite 15)

DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.





Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

– Emissionen in die Atmosphäre
– Abwässer
– Abfallwirtschaft
– Bodenverunreinigung
– Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.


Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.





GEBRAUCH UND BETRIEB 4

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH


Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

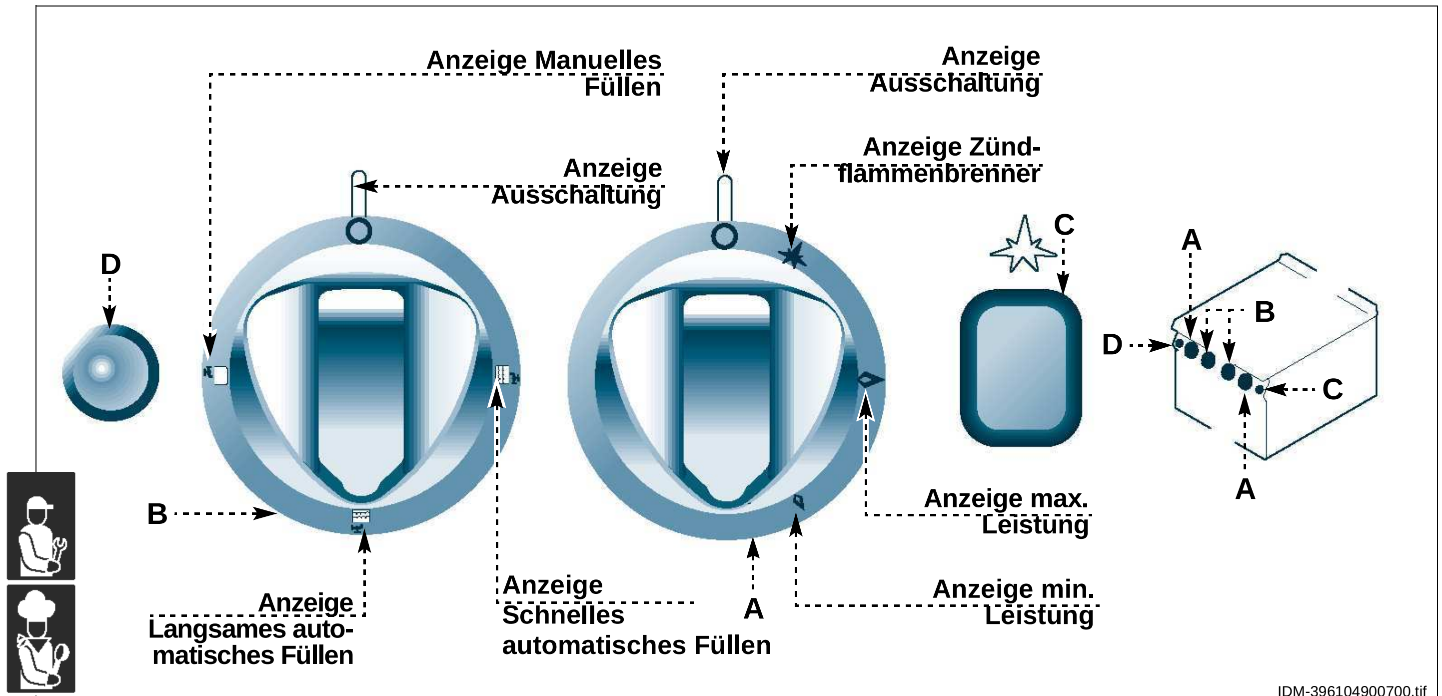
Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Bedienknebel Brenner: um den betreffenden Brenner zu zünden und einzustellen und den Zündflammenbrenner zu aktivieren

B)Schalter Wasser: zum Füllen des Wasserbeckens mit den verschiedenen Modalitäten

C)Taste Zündung: Zum Zünden der Zündflamme.

D)Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Zündung

1 - Öffnen Sie den Gashahn.

2 - Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**); gleichzeitig die Taste **(B)** zum Zünden des Zündflammenbrenners gedrückt halten.

3 - Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.

4 - Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **2**), um den Brenner einzuschalten.

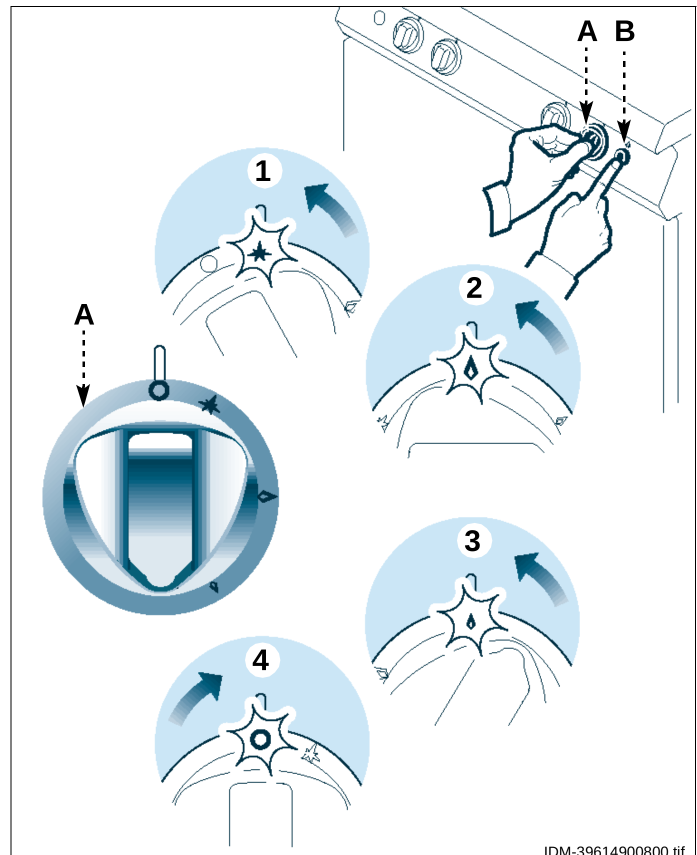
5 - Den Schalter **(A)** langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen (Pos. **3**).

Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **1**), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.

2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **4**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.

3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.



DE

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES BECKENS

Füllen

Das Füllen kann auf unterschiedliche Weisen erfolgen.

Schnelles freies Füllen

– Den Schalter **(C)** drücken und in Schaltstellung **1** drehen, um das Becken bis zum gewünschten Füllstand zu füllen. Nach Erreichen des maximalen Füllstands kann man den Brenner zünden und die verschiedenen Nachfüllmodi aktivieren.

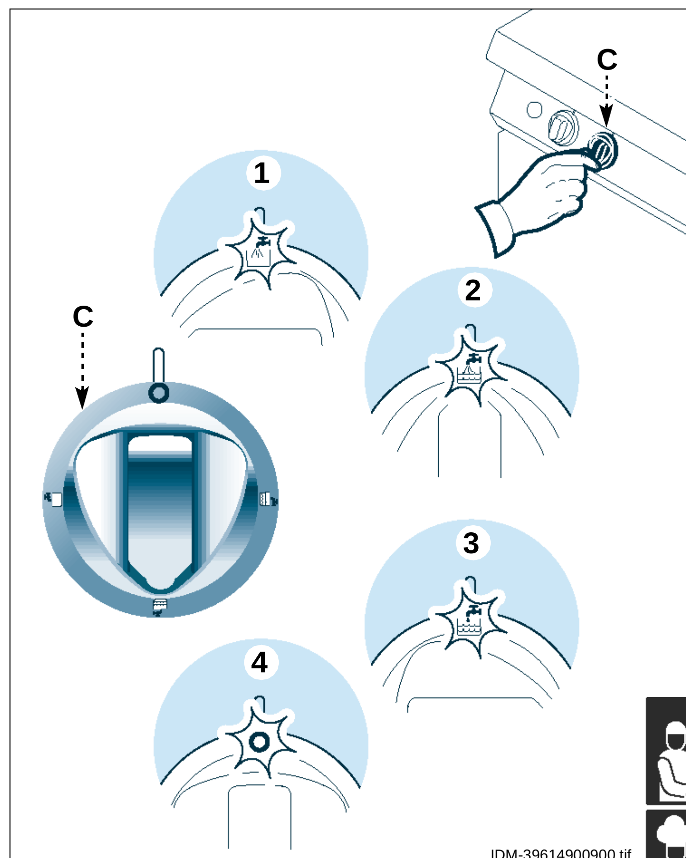


Wichtig

Nach dem Füllen muss man den Schalter (C) in eine andere Schaltstellung drehen, damit das Bekken nicht überläuft.

Schnelles automatisches Nachfüllen

– Den Schalter **(C)** in die Schaltstellung **2** drehen, um das Becken automatisch bis zum maximalen Füllstand zu füllen, wenn der Wasserpegel unter das Minimum sinkt.



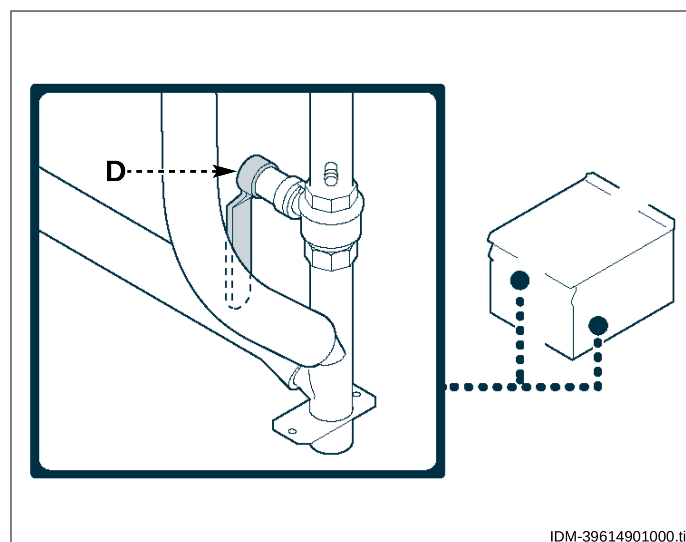
Langsames automatisches Nachfüllen

– Den Schalter **(C)** für den langsamen und kontinuierlichen Wasserzulauf, der den Wasserpegel im Becken konstant hält, in Schaltstellung **3** drehen.



Wichtig

Wenn der Wasserpegel unter das Minimum sinkt, wird automatisch die Modalität „Schnelles automatisches Nachfüllen" aktiviert.



Entleeren

1 - Den Schalter **(C)** in Schaltstellung **4** drehen, um den Wasserzulauf zu stoppen.

2 - Den Hahn **(D)** aufdrehen, um das Becken zu leeren.



Wichtig

Das Abwasser muss über eine geeignetes Rohr abgelassen werden, dass einer Temperatur von mindestens 100C standhält.

Der beim Entleeren des Beckens entstehende Dampf darf nicht das Gerät treffen (siehe auch den Anschlussplan am Ende des Handbuchs).

DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn

2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

5 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.



Wichtig

Das Becken nach dem Gebrauch vollständig entleeren und reinigen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.

– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.





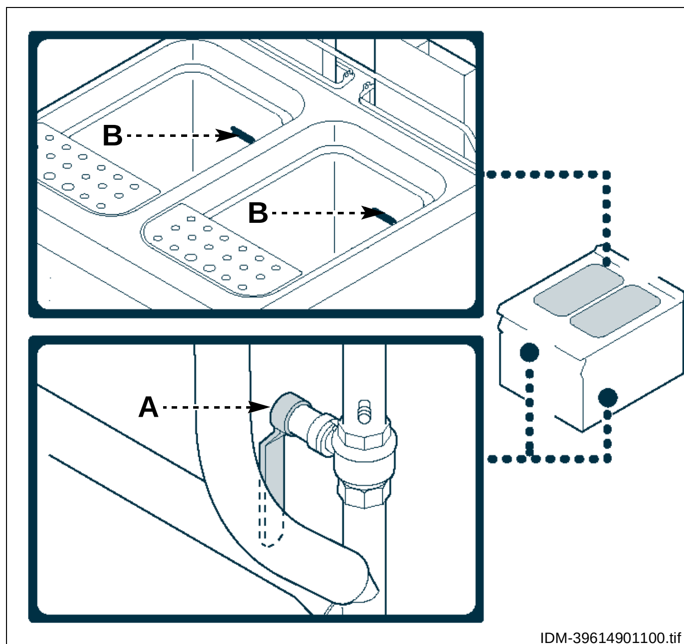
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

– Setzen Sie die Körbe auf angemessene Weise ein.

– Vor dem Füllen des Beckens sicherstellen, dass der Ablasshahn **(A)** geschlossen ist.

– Achten Sie darauf, dass der Wasserstand nie unter den angegebenen Tiefststand **(B)** sinkt.

– Dafür sorgen, dass das Wasser mit konstanter Temperatur kocht und dass die Stärke ordnungsgemäß abläuft.





Wichtig

Das Becken nach dem Gebrauch vollständig entleeren und reinigen.

DE



Vorsicht - Achtung

Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:
- Die Pfannenwände
- die Zubehörteile (siehe Seite 5)
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 11)

Nach **jeweils 100** Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:
- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen
- Schmierung des Gashahns (siehe Seite 21)

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.

3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.





6 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn

2 - Den Schalter **(A)** abziehen.

3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.

4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.

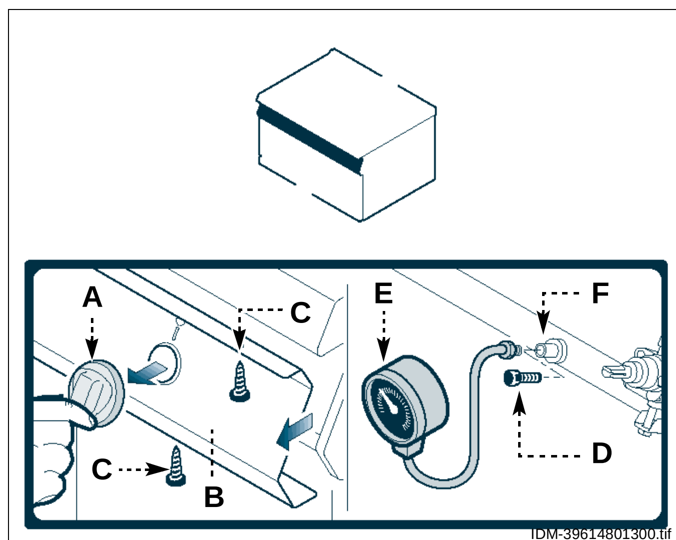
5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.

6 - Das Wasserbecken füllen und den Gasabsperrhahn wieder öffnen.

7 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe Seite 8) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.

8 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.

9 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.



DE

C139614902.fm

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Die Flamme ist gelb	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Wenn sich der Wasser-Schalter in der Schaltstellung 2 befindet (Schnelles automatisches Füllen), läuft Wasser bis zum Überlaufen zu.	Druckschalterkreislauf verschmutzt. Druckschalter defekt. Magnetventil Füllen defekt.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Wenn sich der Wasser-Schalter in der Schaltstellung 2 befindet (Schnelles automatisches Füllen), kommt kein Wasser aus dem Hahn.	Anschluss an den Druckschalter nicht richtig ausgeführt.	Anschluss an den Druckschalter überprüfen. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Wasseranschluss nicht richtig ausgeführt.	Wasseranschluss überprüfen. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Wenn sich der Wasser-Schalter in der Schaltstellung 3 befindet (Langsames automatisches Füllen), funktioniert das langsame Füllen nicht.	Anschluss an das Magnetventil Konstanthalten Wasser nicht richtig ausgeführt. Magnetventil Konstanthalten Wasser defekt.	Anschluss des Magnetventils überprüfen. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

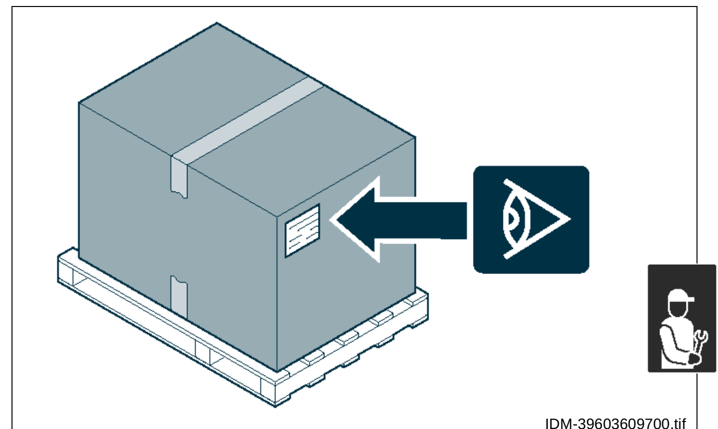
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

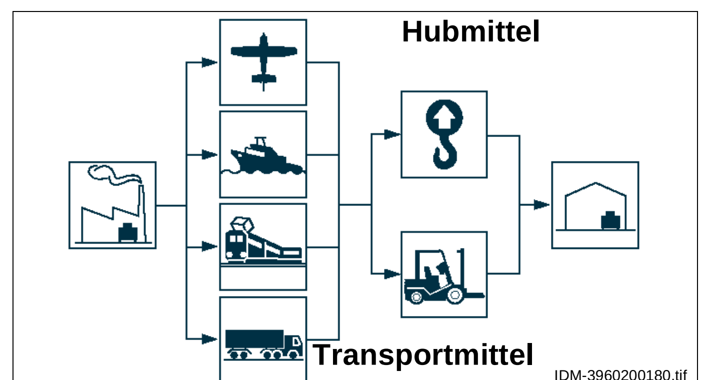
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



IDM-3960200180.tif

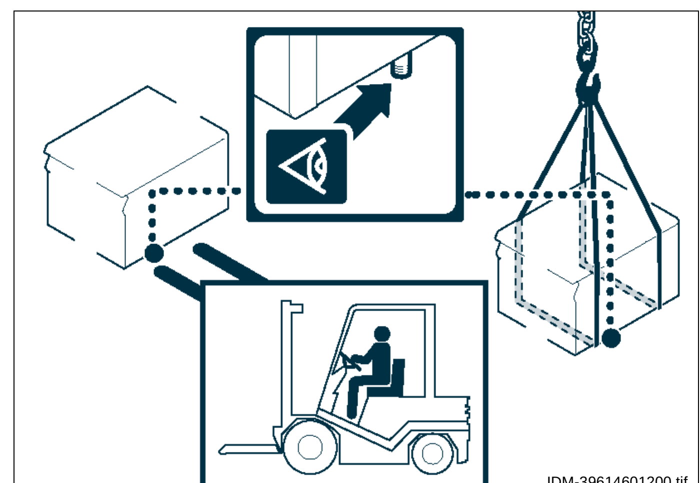
DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.


IDM-39614601200.tif

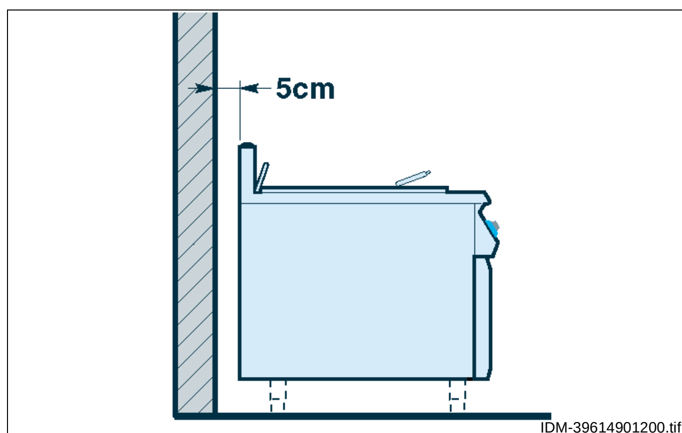
C139614902.fm

INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.





IDM-39614901200.tif

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

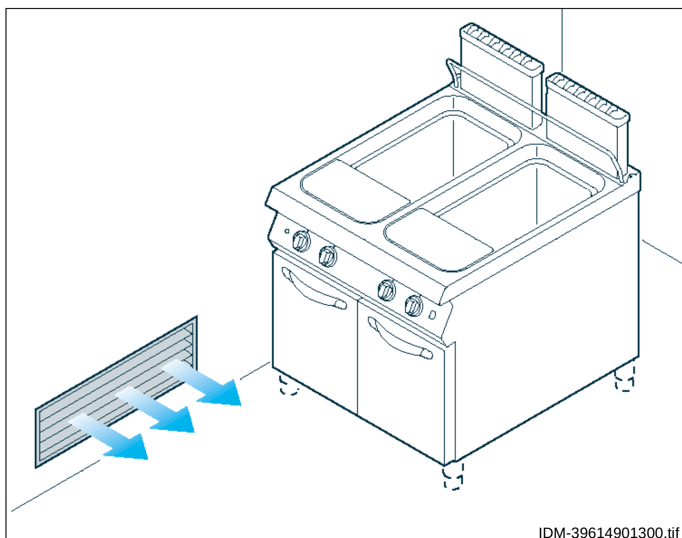
Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.

Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

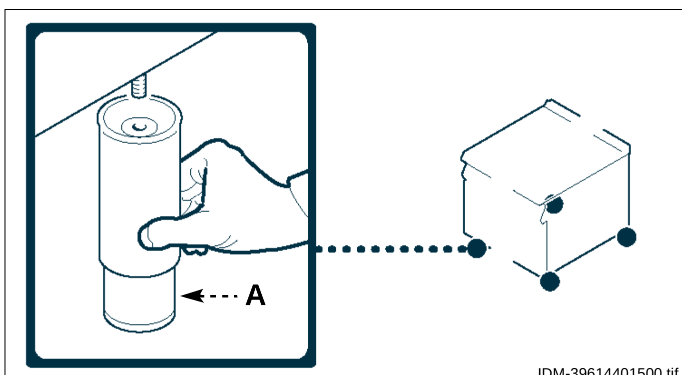
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.


IDM-39614901300.tif

DE

INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

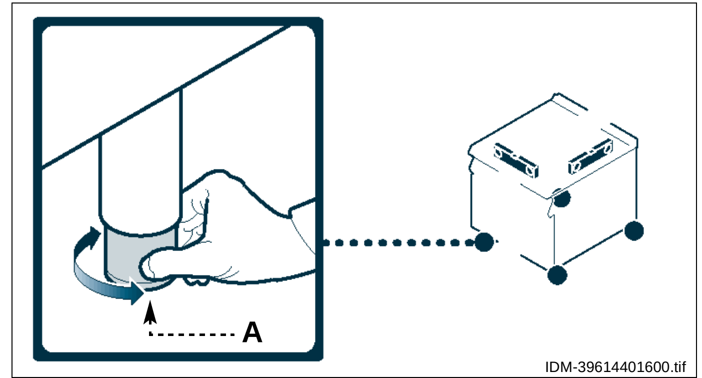
Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



IDM-39614401500.tif

NIVELLIEREN

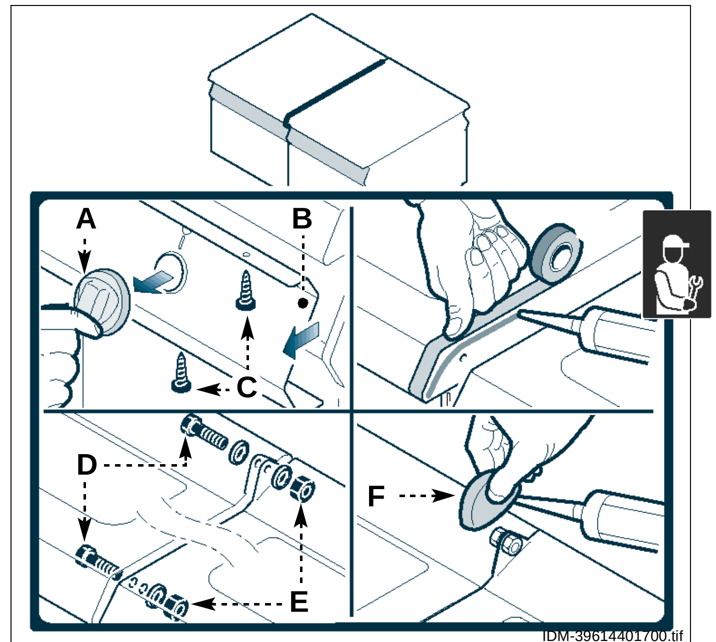
Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(F)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
9 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

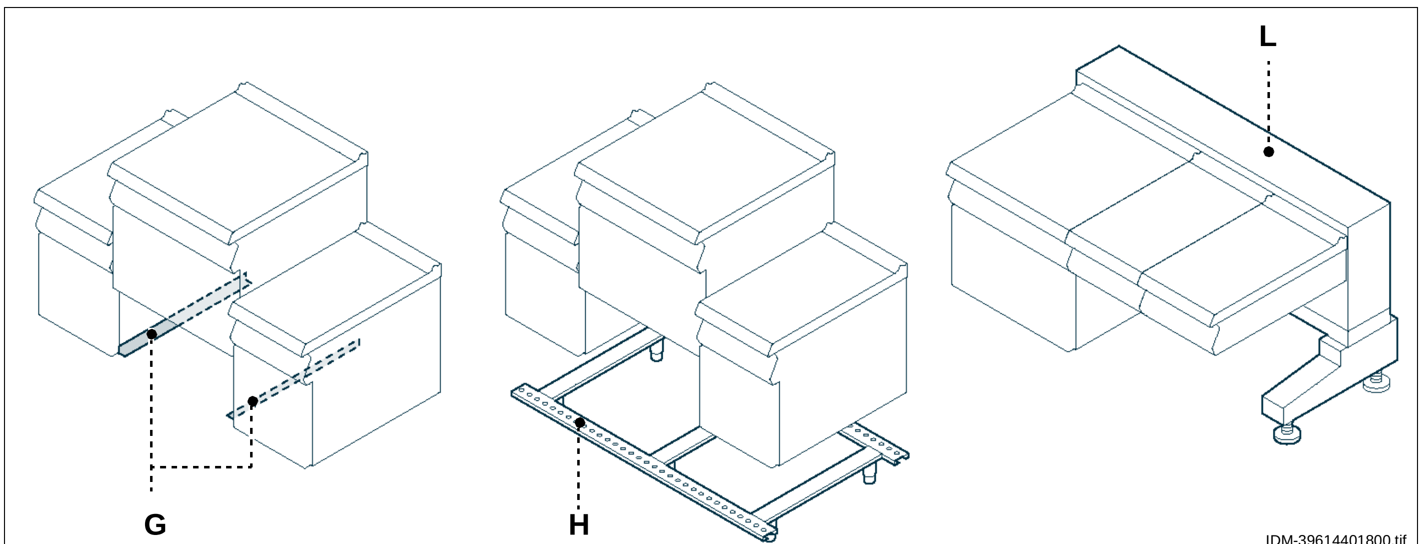


Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

G) Einbausatz für Brückenmontage

H) Einbausatz für Untergestell

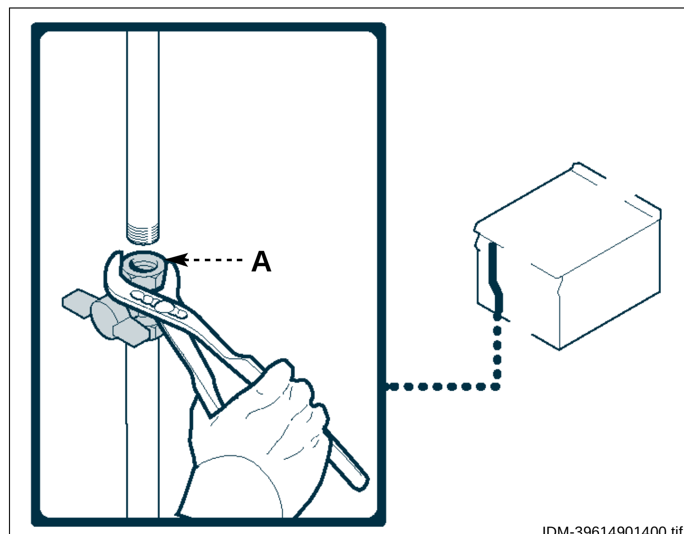
L) Einbausatz für Träger



DE

WASSERANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch der Wasserleitung an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an, um die Wasserzufuhr bei Bedarf absperren zu können. Hinter diesen Absperrhahn müssen leicht zugängliche Filter eingebaut werden.



 **Vorsicht - Achtung**

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.



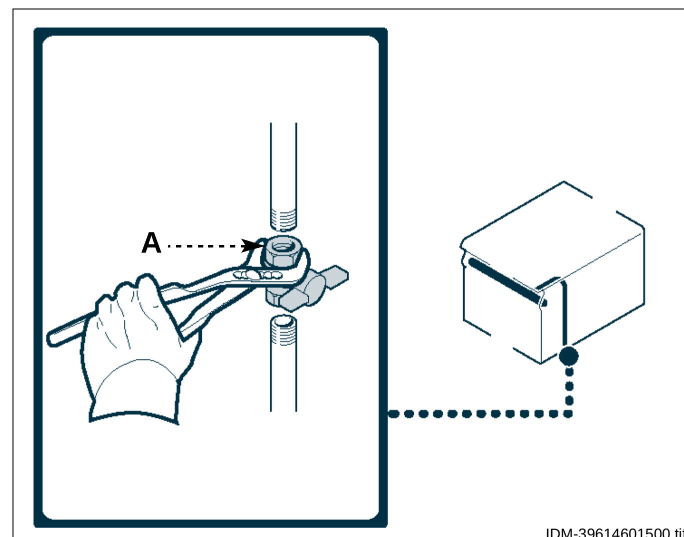
Beschreibung	Wert
Druck	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200 mS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen Chlorid Sulfate Eisen Kupfer Mangan	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) Wenn der Eingangsdruck mehr als 3 bar beträgt, einen Druckminderer installieren.

GASANSCHLUSS

 **Wichtig**

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.



Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

 **Wichtig**

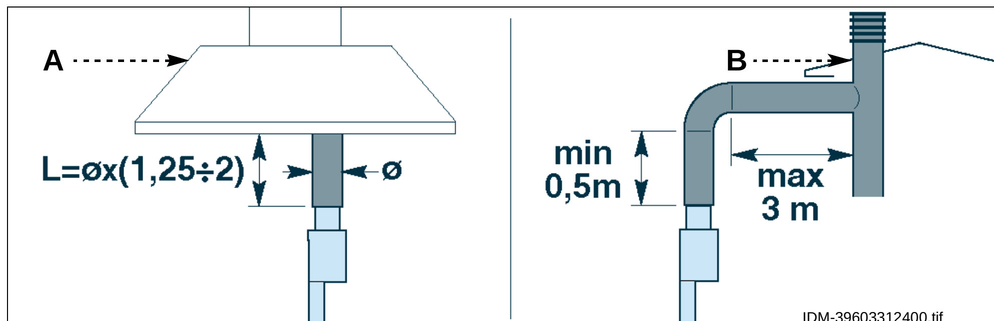
Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

DE

ANSCHLUSS DES RAUCHABZUGS

Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.



Anschluss an ein Abzugsrohr mit natürlicher Ansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Abzugsstutzen des Geräts an den Kamin **(A)** mit einem Kanal verbinden, der die in der Abbildung gezeigten Abmessungen hat.

Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

2 - Das Gerät unter der Haube **(B)** positionieren und in den Abzugsstutzen des Geräts einen Kanal mit den in der Abbildung gezeigten Abmessungen einsetzen.

Wichtig

Der Ventilator der Zwangsentlüftungsanlage muss sich automatisch einschalten, wenn der Gashahn geöffnet wird.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N geliefert.

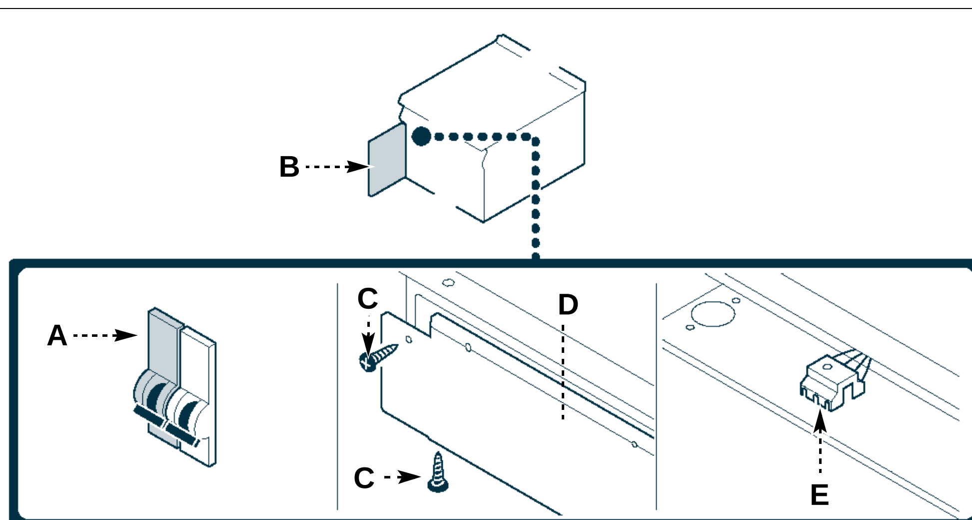
Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

DE



2 - Öffnen Sie die Klappe **(B)**.

3 - Durch Lösen der Schrauben **(C)** die Schutzabdeckung **(D)** abnehmen.

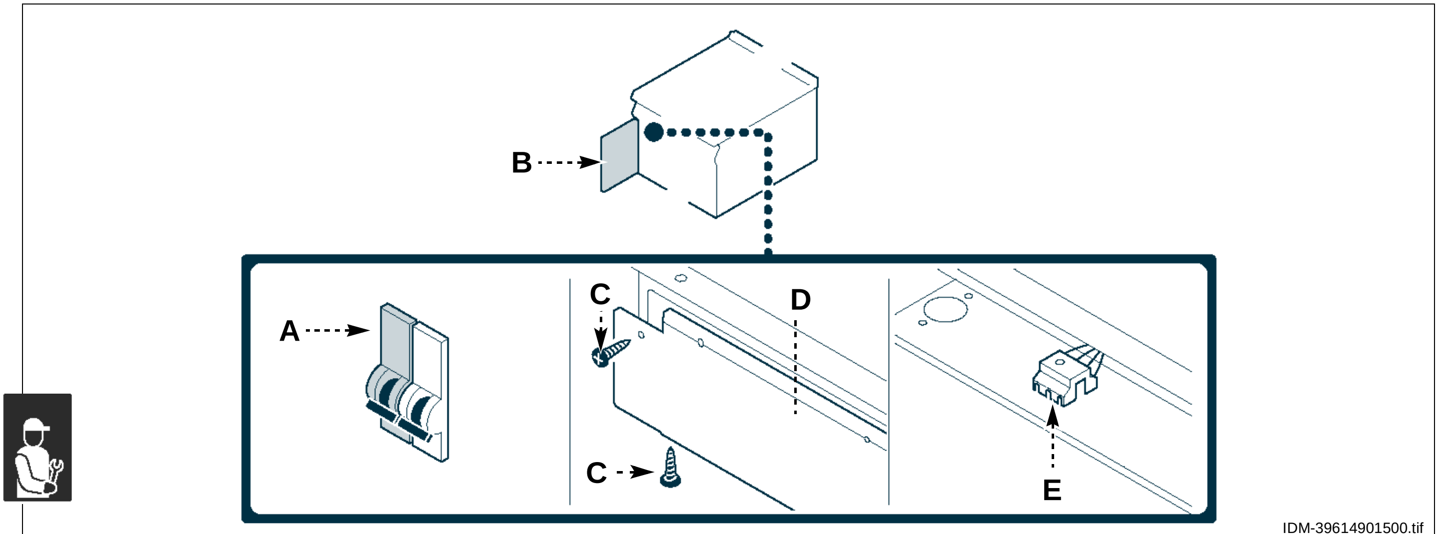
4 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(E)** des Geräts anschließen. Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

5 - Die Schutzabdeckung **(D)** wieder anbringen.

6 - Abschließend die Tür **(B)** wieder schließen.



UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**

2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 22).

3 - Die Düse des Zündflammenbrenners austauschen (siehe Seite 22).

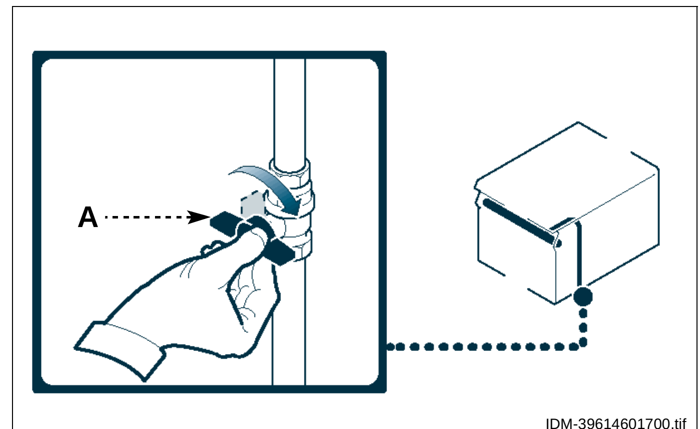
4 - Die Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil einstellen (siehe Seite 20).

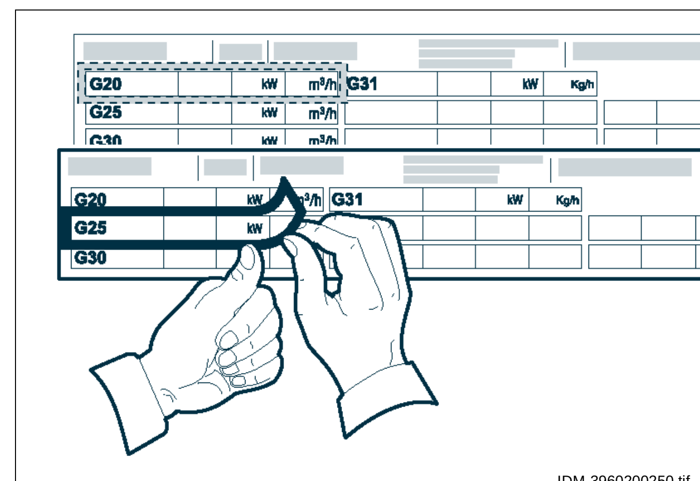
5 - Nötigenfalls die Primärluft des Brenners einstellen (siehe Seite 21).

6 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.

Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.





DE

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.

2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe Seite 18).

3 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.

4 - Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe Seite 11).

5 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.

6 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

7 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.



EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN



Wichtig

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.

Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe Seite 18). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

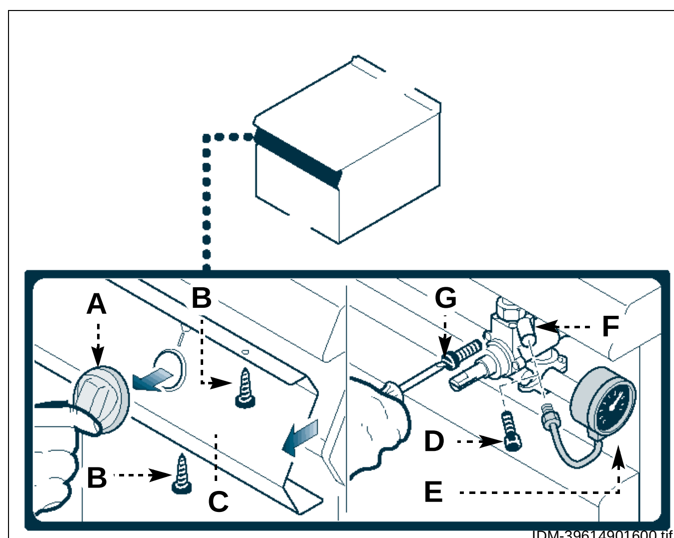
Methan

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.



4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
7 - Zünden Sie den Brenner an und drehen Sie den Bedienknebel bis in die Position der minimalen Flamme.
8 - Die Kleinstelldüse **(G)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs). Diese Düse vollständig einschrauben.
9 - Die Düse **(G)** langsam ausschrauben, bis der angezeigte Druck den Tabellenwerten entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
10 - Überprüfen Sie die Stabilität der Flamme.
11 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
12 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
13 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



Flüssiggas

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

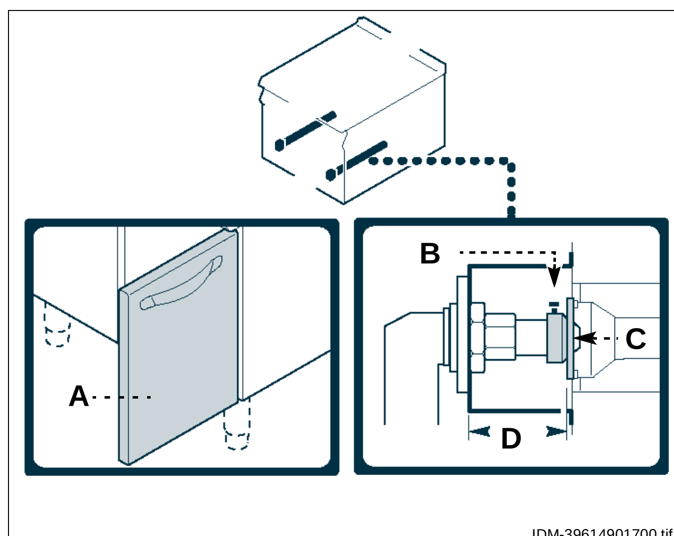
1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
4 - Die Kleinstelldüse **(G)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs). Diese Düse vollständig einschrauben.
5 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
6 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BRENNERS (091CP1G - 191CP2G)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Die Feststellschraube **(B)** des Gewinderings **(C)** lockern.
4 - Den Gewindering **(C)** auf den in der Tabelle angegebenen Abstand **(D)** einstellen.
5 - Die Schraube **(B)** anziehen.
6 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
7 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.

Gasfamilie	Abstand (D) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G25.1/25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G20/20-25mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30-G31/50mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30/ 29 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G31/ 30-37 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G30-G31/36mbar)	21^{+0}_{-1}

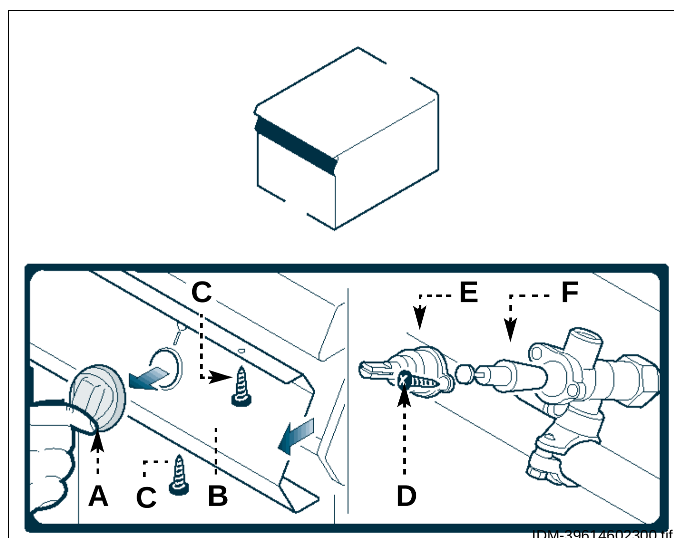




SCHMIERUNG DES GASHAHNS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und nehmen Sie die Haube **(E)** heraus.
5 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus.
6 - Reinigen Sie den Kegel **(F)** und seinen Sitz.
7 - Den Kegel **(F)** mit Fett bestreichen, in seinen Sitz einsetzen und einige Male drehen.
8 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus, um das überschüssige Fett zu entfernen.
9 - Den Kegel **(F)** und die Kappe **(E)** wieder montieren.
10 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



DE

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

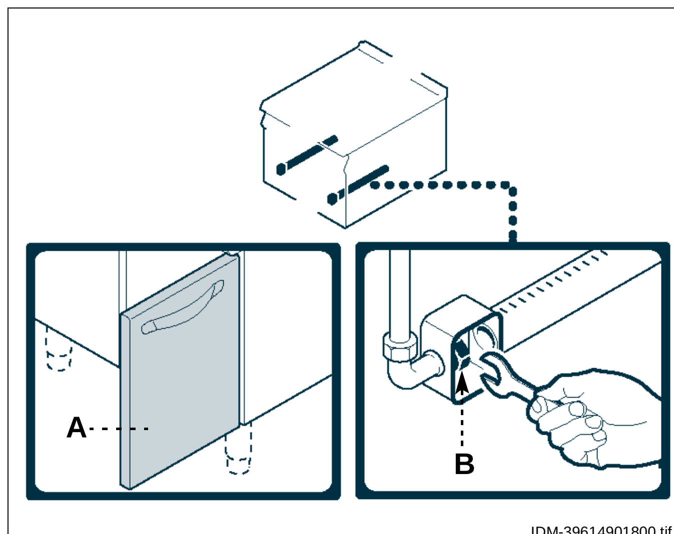
HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten. Ersetzen Sie bei Bedarf Komponenten, die Verschleißerscheinungen zeigen; verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile. Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Schrauben Sie die Düse **(B)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Abschließend die Tür **(A)** wieder schließen.



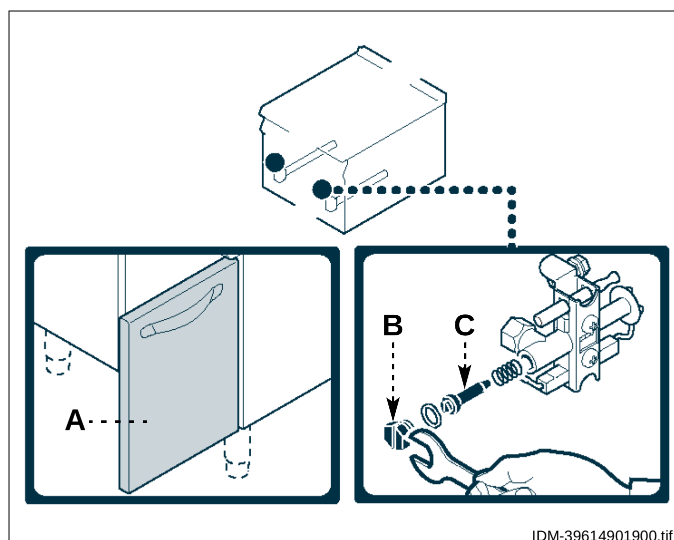
IDM-39614901800.tif



AUSWECHSELN DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Öffnen Sie die Klappe **(A)**.
3 - Drehen Sie das Verbindungsstück **(B)** heraus.
4 - Nehmen Sie die Düse **(C)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Abschließend den Anschluss **(B)** wieder anschrauben und die Tür **(A)** wieder schließen.



IDM-39614901900.tif

DE

ENTSORGUNG DES GERÄTS


Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen.

Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

INDEX

1e PARTIE (chapitres 1–6)



2e PARTIE (chapitres 7–9)



INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

FR

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire
a_1) Pays d'utilisation
a_2) Catégorie de l'appareil
a_3) Type de gaz

IDM-39614900100.tif

a_4) Pression du gaz
a_5) Type d'évacuation des fumées
B) Plaque d'identification
b_1) Modèle de l'appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8) Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée (kW)
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d'essai
b_{14}) Tension (V)
b_{15}) Fréquence (Hz)
b_{16}) Puissance électrique absorbée (W)
b_{17}) Indicateur de tension d'essai
b_{18}) Date de fabrication
C) Plaque du gaz d'essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).
Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque **(C)** et appliquer l'indicateur (**b_{13}**) sur la plaque d'identification en cor-

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

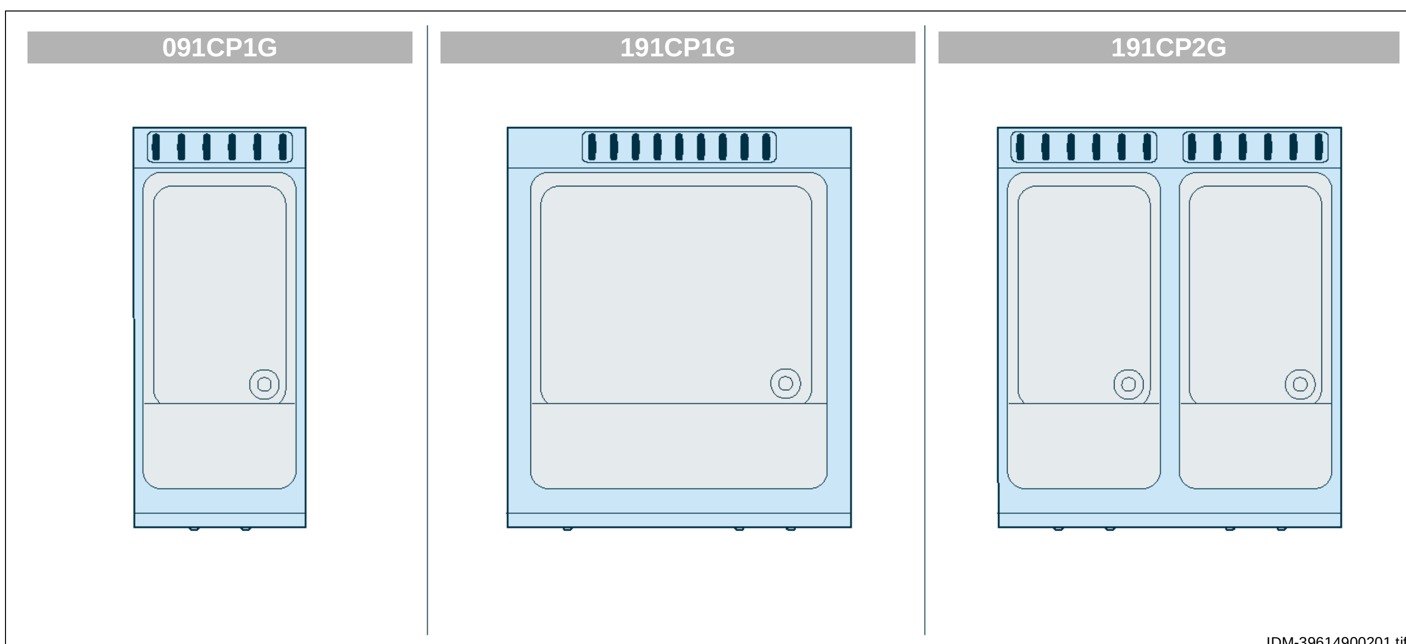
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.



INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

Le cuiseur à pâtes, que l'on appellera appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson dans l'eau de pâtes alimentaires, dans le domaine de la restauration professionnelle. En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



FR

C139614902.fm

Organes principaux

A)Cuve de cuisson: en acier inox.

B)Évacuation des fumées (Type (A): pour évacuer les fumées générées par le brûleur

C)Évacuation des fumées (type B11): pour évacuer les fumées et les transporter sous une hotte avec aspiration asservie à l'installation du gaz.

D)Évacuation des fumées (type B11): pour évacuer les fumées et les transporter à une mitre à tirage naturel et avec dispositif coupe-vent.

E)Manette de commande du brûleur: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur

F)Manette de commande de l'eau: pour régler le débit de l'eau

G)Bouton d'allumage: pour allumer le brûleur

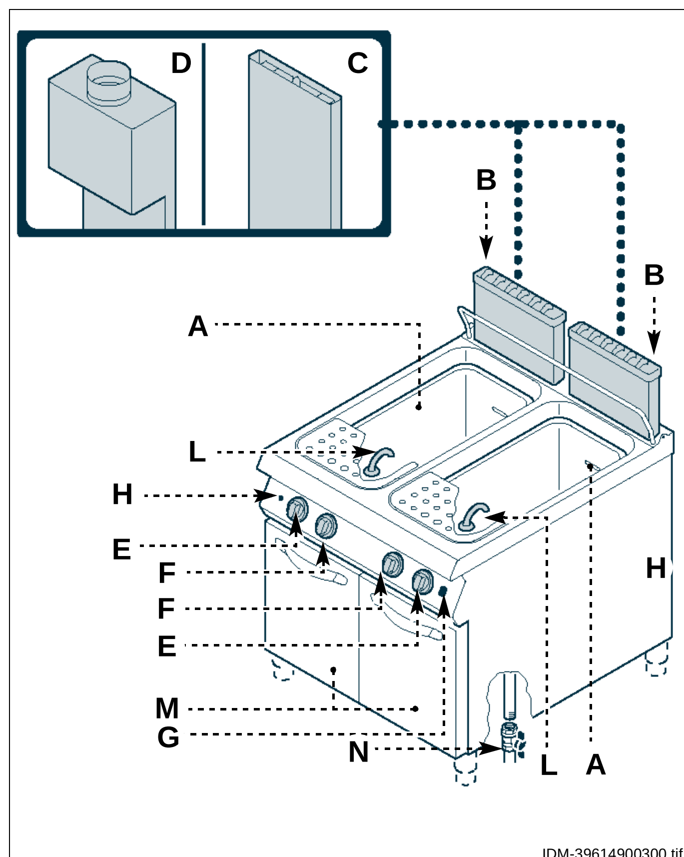
H)Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

L)Distributeur d'eau: pour diriger le flux de l'eau




M)Portes: pour accéder à l'intérieur des compartiments

N)Raccord alimentation du gaz: pour raccorder l'alimentation du gaz



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

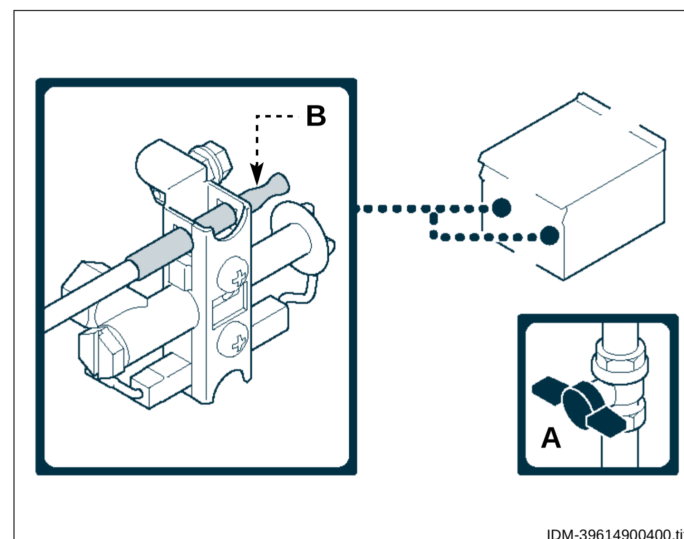
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz

B)Thermocouple de sécurité: il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme





Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A) **Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.**

B) **Risque de brûlure**: attention aux surfaces chaudes.

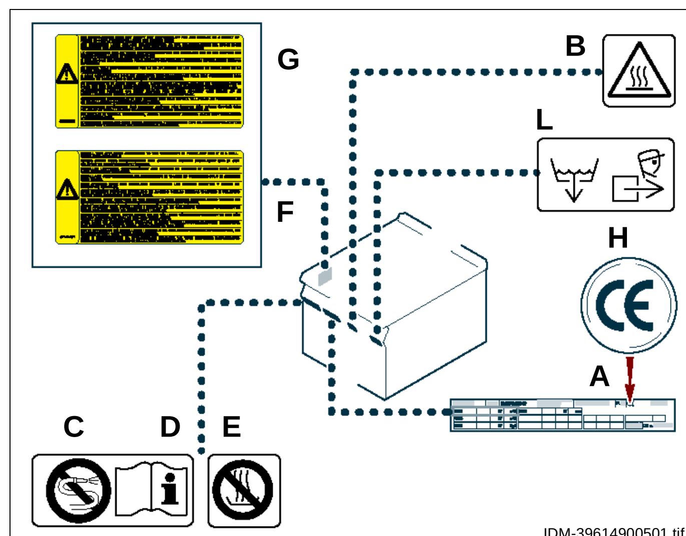
C) **Risque générique**: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D) **Danger générique**: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E) **Risque générique**: le fonctionnement à sec est interdit.

F) **Risque générique**: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

G) **Risque générique**: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».



H) **Marquage CE**: indique que l'appareil est conforme à la norme.

L) **Risque générique:** vider complètement la cuve après emploi.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) « Kit » paniers KCP40

B) Panier C0909

C) Panier C2715

D) Panier C0930

E) Panier C1830

F) Panier C2830

G) Panier C4627

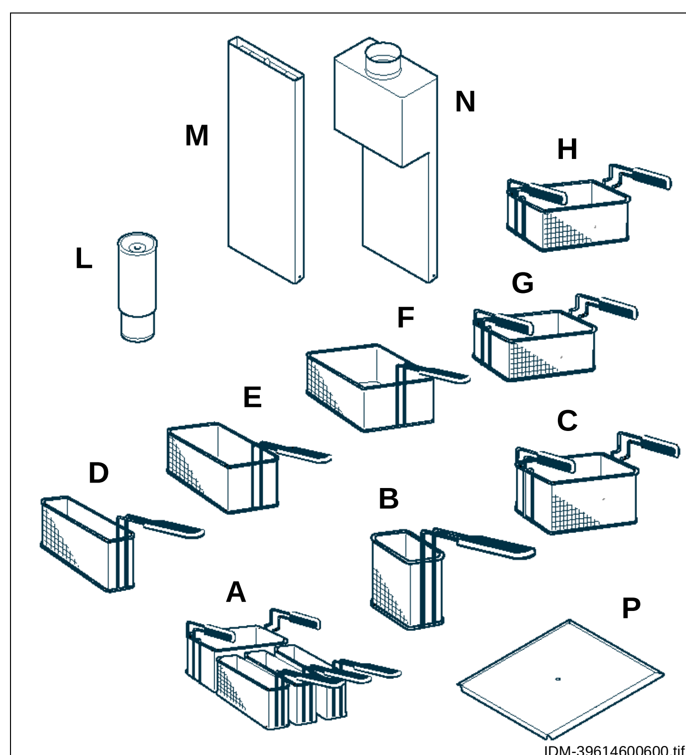
H) Panier C2327

L) Pieds d'appui

M) Mitre haute type B11 (MB33) (seulement pour la version 091CP1G - 191CP2G)
Mitre haute type B11 (MB43) (seulement pour la version 191CP1G)

N) Mitre haute type B11 avec dispositif coupe-vent MT33 (seulement pour la version 091CP1G - 191CP2G)
Mitre haute type B11 avec dispositif coupe-vent MT43 (seulement pour la version 191CP1G)

P) Couvercle de la cuve CV40 (seulement pour la version 091CP1G - 191CP2G)
Couvercle de la cuve CV80 (seulement pour la version 191CP1G)



Q) Kit pour installation « en pont » (voir page 15)

R) Kit bâti d'appui (voir page 15)

S) Kit traverse de soutien (voir page 15)

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.




Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

FR

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.


Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.




UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION


Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

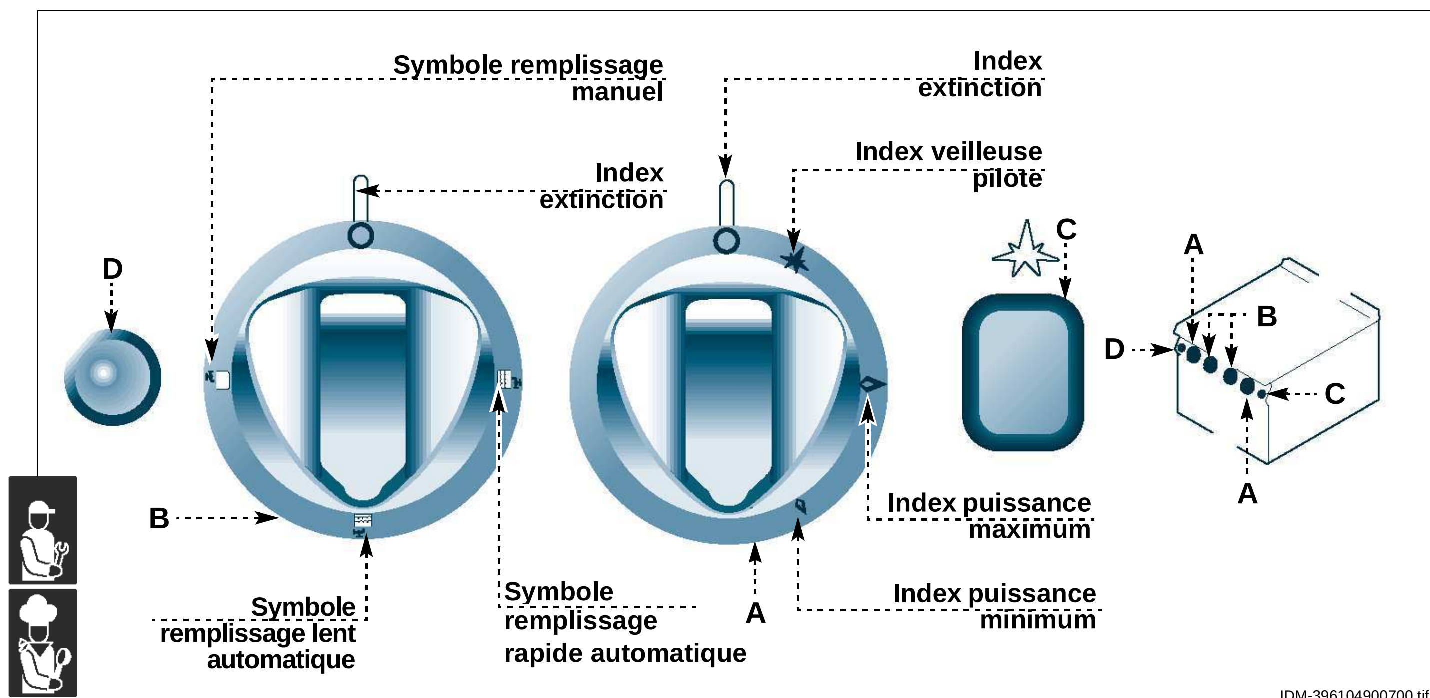
Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de commande du brûleur: pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote

B)Manette de commande de l'eau: pour remplir la cuve dans les différents modes

C)Bouton d'allumage: pour allumer la veilleuse pilote

D)Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.



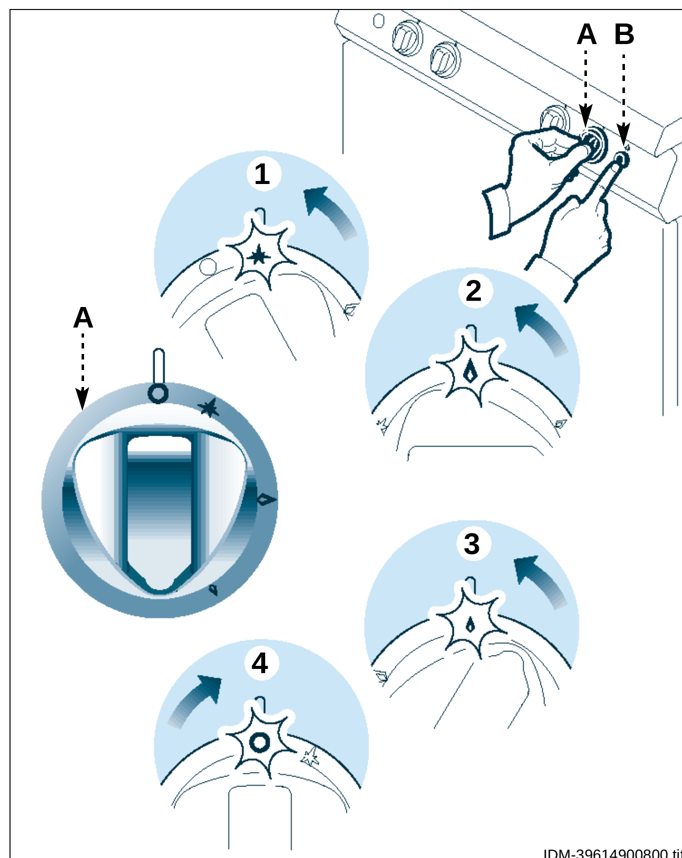
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRULEUR

Allumage

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Pousser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **1**) et simultanément tenir pressé le bouton **(B)** pour allumer la veilleuse pilote.
3 - Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
4 - Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **2**) pour allumer le brûleur.
5 - Tourner graduellement la manette **(A)** en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum (pos. **3**).

Extinction

1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **1**) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **4**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.



FR

Remplissage

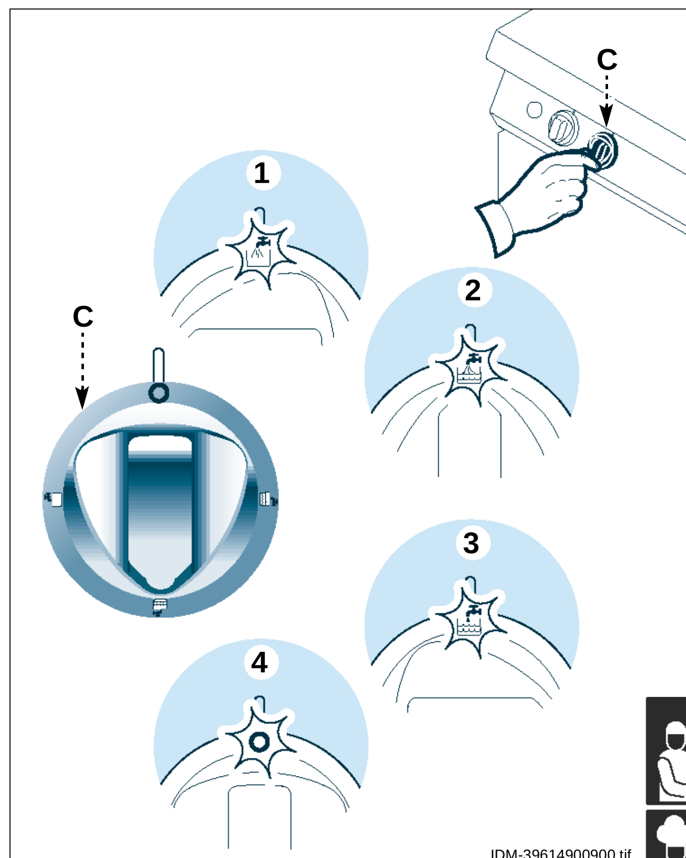
Le remplissage peut être effectué en modes différents

Remplissage rapide libre

1 - Presser et tourner la manette (**C**) en position **1** pour remplir la cuve jusqu'au niveau désiré. Le niveau maximum étant atteint, allumer le brûleur et valider les différents modes de remplissage.

Important

Après remplissage, tourner la manette (C) sur une autre position pour ne pas provoquer le débordement de l'eau de la cuve.



Remplissage rapide automatique

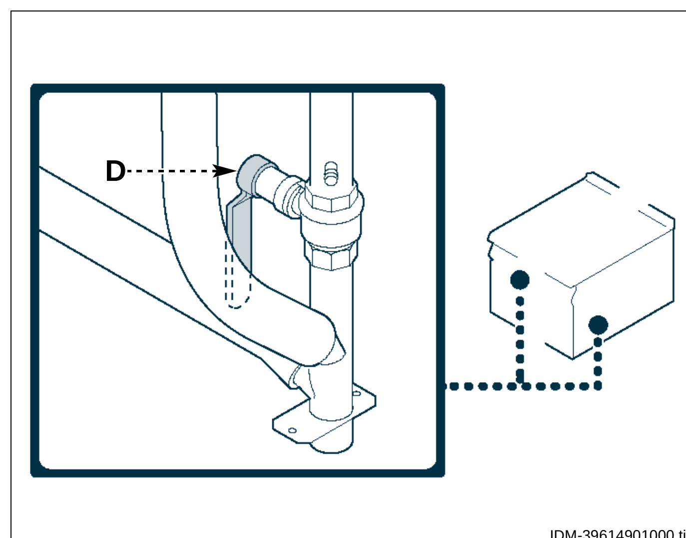
2 - Tourner la manette **(C)** en position **2**, pour remplir automatiquement la cuve jusqu'au niveau maximum lorsque l'eau descend au-dessous du niveau minimum.

Remplissage lent automatique

3 - Tourner la manette **(C)** en position **3**, pour effectuer une arrivée lente et continue qui maintient constant le niveau de l'eau à l'intérieur de la cuve.

Important

Si l'eau descend au-dessous du niveau minimum, le mode « remplissage rapide automatique » s'active automatiquement.



Vidange

1 - Tourner la manette **(C)** en position **4** pour arrêter l'arrivée de l'eau.

2 - Ouvrir le robinet **(D)** pour vider la cuve.

Important

L'eau de vidange doit être évacuée par un collecteur approprié, résistant à une température d'au moins 100Ɛ.

La vapeur, produite pendant la vidange de la cuve, ne doit pas se déposer sur l'appareil (voir aussi le schéma de raccordement à la fin du manuel).

FR

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.



Important

Vider complètement la cuve après emploi et la nettoyer.

CONSEILS D'UTILISATION

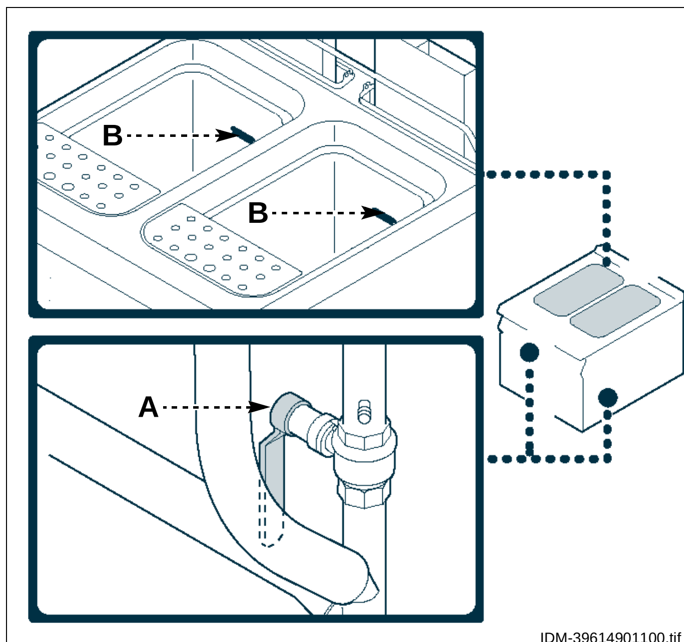
Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.





– Utiliser les paniers de façon appropriée.
– Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange **(A)** soit fermé.
– Vérifier que le niveau de l'eau ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué **(B)**.
– Maintenir constante l'ébullition de l'eau et l'évacuation correcte des amidons.





Important

Vider complètement la cuve après emploi et la nettoyer.



Attention

Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.

FR

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.

En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s’avère nécessaire, nettoyer :
– La cuve de cuisson
– Les accessoires (voir page 5)
– L’appareil et ce qui l’entoure (voir page 11)

Tous **les 100 heures** de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes :
– Contrôle de la pression du gaz et de l’étanchéité de l’installation
– Vérification de l’efficacité du thermocouple de sécurité
– Vérification de l’efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel
– vérifier l'efficacité de l'installation électrique
– Le graissage du robinet du gaz (voir page 21)

NETTOYAGE DE L’APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène ; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.


Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.
1 - De n’utiliser que de l’eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l’appareil.
2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.


Attention

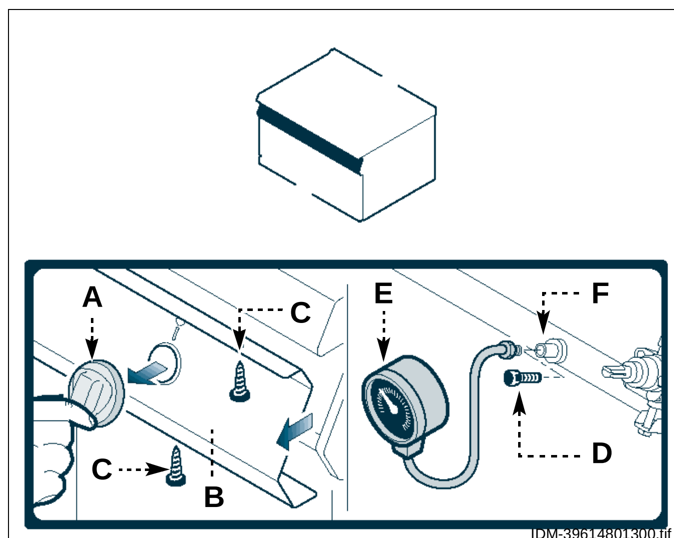
Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l’eau potable et les essuyer.
5 - Utiliser des jets d’eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l’utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d’outils tranchants.
7 - De nettoyer rapidement les résidus d’aliment pour éviter qu’ils durcissent.
8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l’appareil.




CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Fermer le robinet d’alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - .Remplir la cuve d'eau et rouvrir le robinet d’arrivée du gaz.
7 - Allumer le brûleur, tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 8) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
8 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d’alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
9 - Rétablir les conditions initiales lorsque l’opération est terminée.



DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce
La veilleuse pilote ne s'allume pas	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue **Important** **Contacter le service assistance.**
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée	Insister avec l'allumage
La veilleuse pilote ne reste pas allumée	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Insister avec l'allumage
La flamme est jaune	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée	**Important** **Contacter le service assistance.**
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité	**Important** **Contacter le service assistance.**
Avec la manette de commande de l'eau en position 2 (remplissage rapide automatique) l'arrivée de l'eau est continue jusqu'au débordement	Circuit du pressostat obstrué Pressostat endommagé Électrovalve de remplissage endommagée	**Important** **Contacter le service assistance.**
Avec la manette de commande de l'eau en position 2 (remplissage rapide automatique), l'eau ne sort pas du robinet	Raccordement au pressostat qui n'est pas exécuté correctement	Vérifier le raccordement du pressostat **Important** **Contacter le service assistance.**
	Raccordement hydrique qui n'est pas exécuté correctement	Vérifier le raccordement hydrique **Important** **Contacter le service assistance.**
Avec la manette de commande de l'eau en position 3 (remplissage lent automatique), le remplissage lent n'a pas lieu	Raccordement à l'électrovalve de maintien de l'eau qui n'est pas exécuté correctement Électrovalve de maintien de l'eau endommagée	Vérifier le raccordement de l'électrovalve **Important** **Contacter le service assistance.**

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

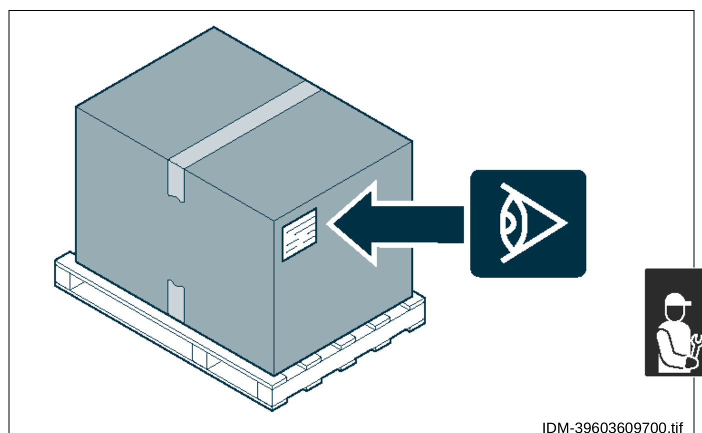
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

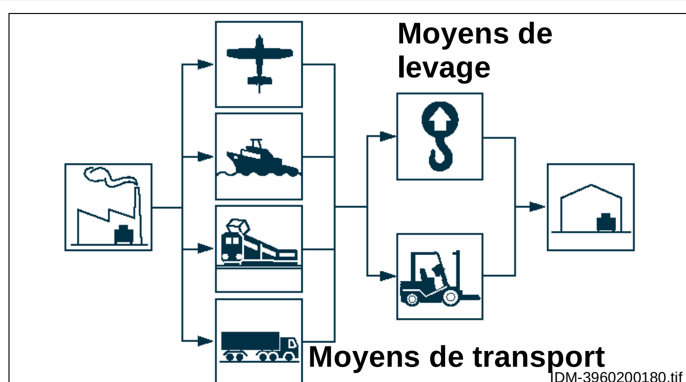
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



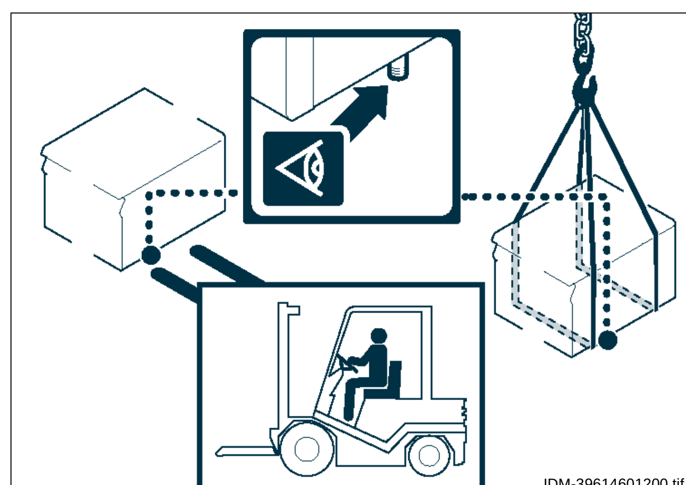
IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.


IDM-39614601200.tif

FR

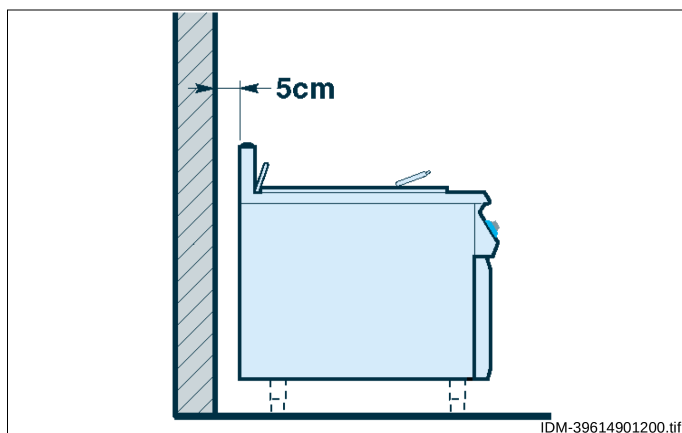
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.





IDM-39614901200.tif

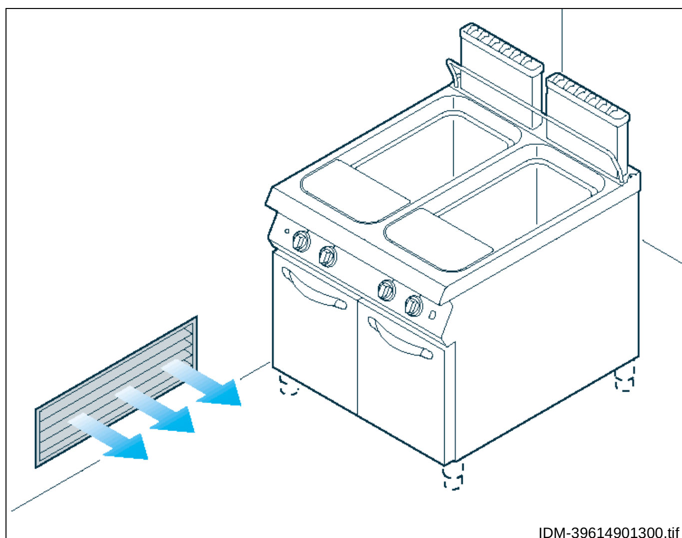
La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150℃.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.

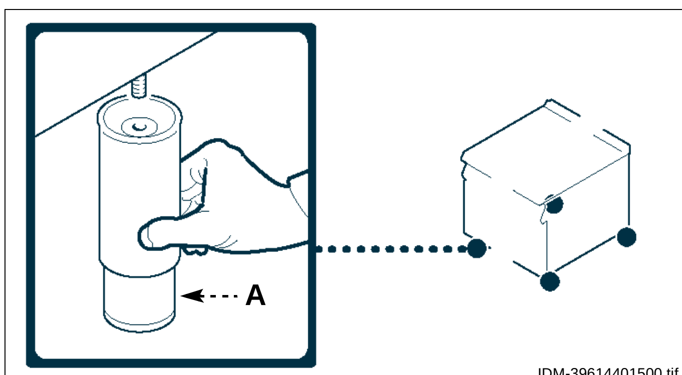


IDM-39614901300.tif

FR

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

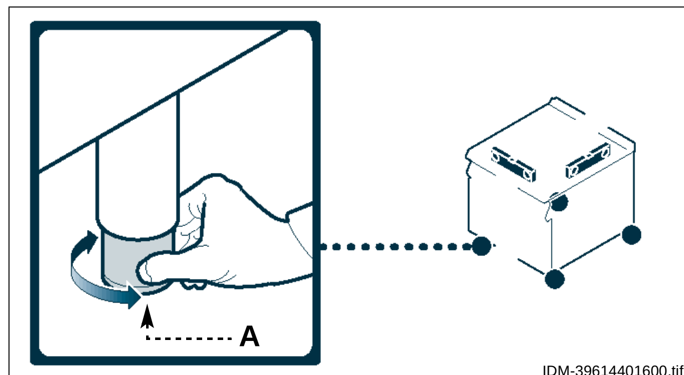
– Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



IDM-39614401500.tif

MISE À NIVEAU

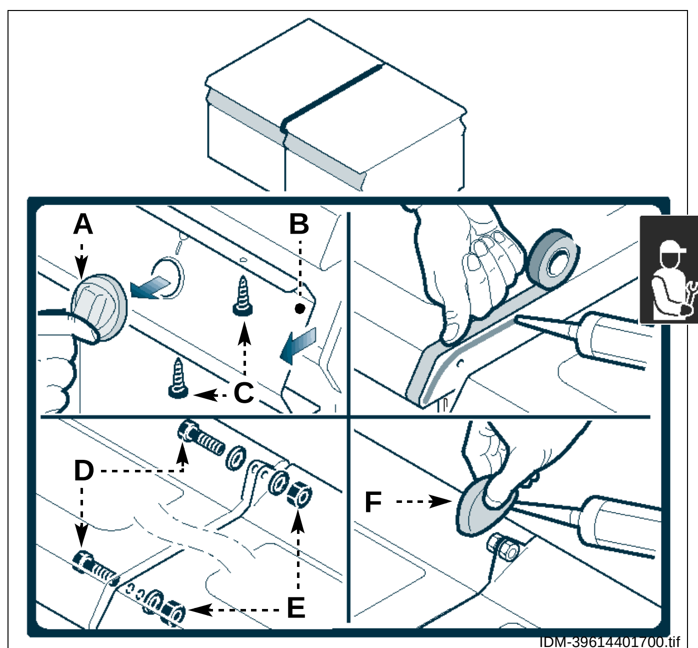
Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

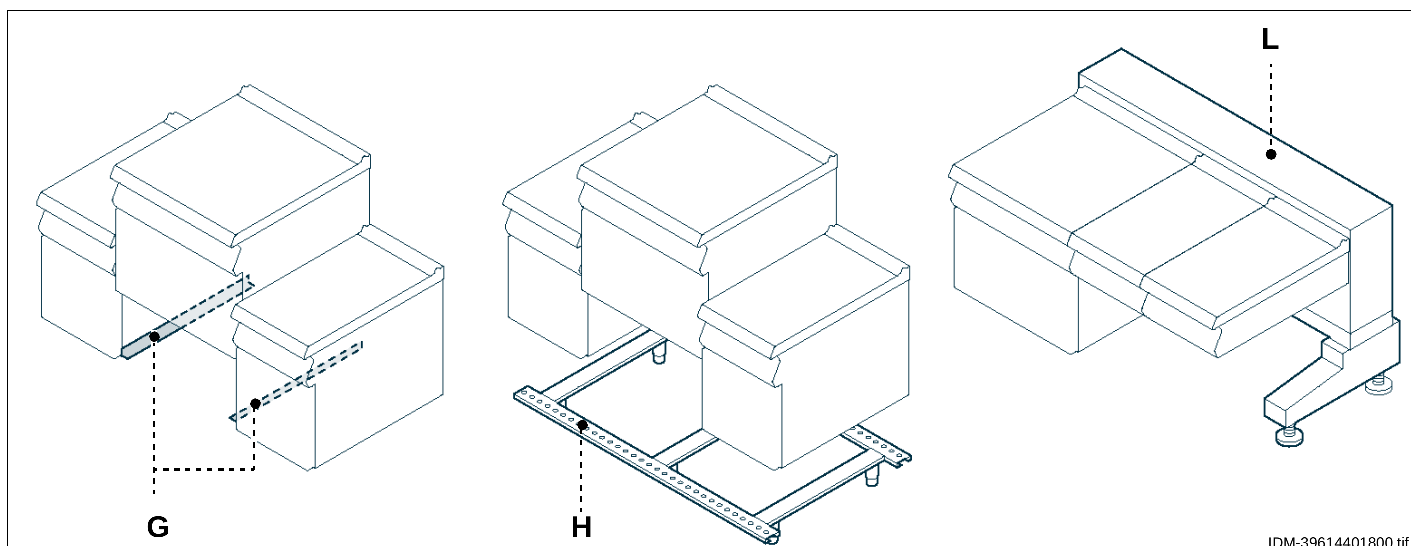
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(F)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.
9 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande :

G) Kit pour installation « en pont »
H) Kit bâti d'appui
L) Kit traverse de soutien

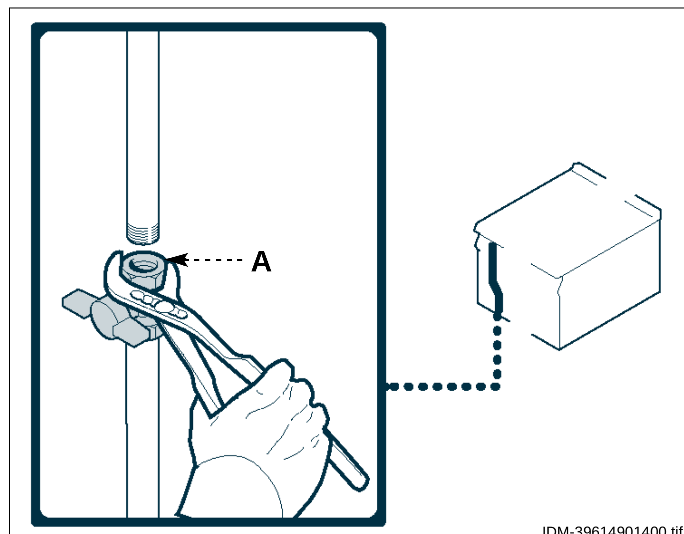


FR

C139614902.fm

RACCORDEMENT DE L'EAU

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l’appareil, en interposant un robinet d’arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l’alimentation de l’eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.



 **Attention**

L’appareil doit être alimenté avec de l’eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

Description	Valeur
Pression	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200 mS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques Chlorures Sulfates Fer Cuivre Manganèse	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l

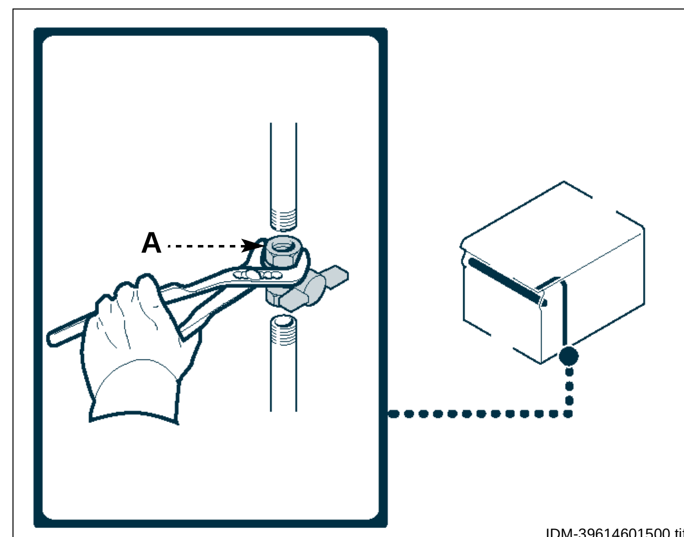


(*) Si la pression en entrée est supérieure à 3 bars, installer un réducteur de pression.

RACCORDEMENT DU GAZ

 **Important**

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l’expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique ; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l’art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l’appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu’il n’y ait pas de fuites de gaz.



Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l’appareil, en interposant un robinet d’arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l’alimentation du gaz.

 **Important**

Le robinet (A), qui n’est pas fourni avec l’appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

RACCORDEMENT ÉVACUATION DES FUMÉES

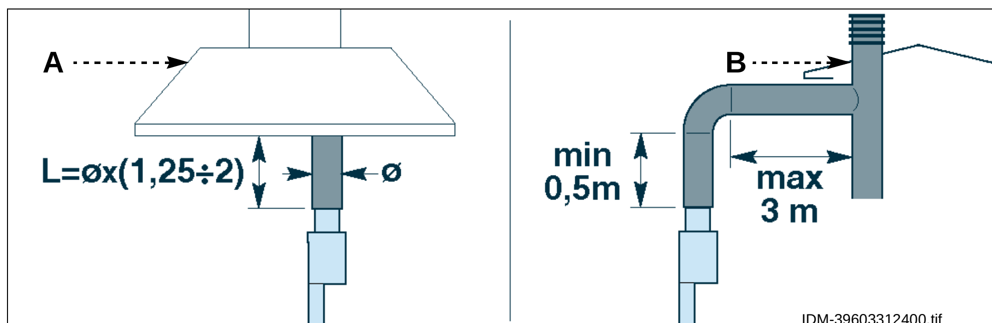
Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Raccordement à une mitre à tirage naturel

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Raccorder la prise d'évacuation de l'appareil à la mitre **(A)**, avec un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.



Raccordement sous hotte à tirage forcé

Pour cette opération, procéder comme suit.

2 - Positionner l'appareil sous la hotte **(B)** et introduire sur la prise d'évacuation de l'appareil, un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.

Important

Le ventilateur de l'installation d'aspiration forcée doit s'allumer automatiquement avec l'ouverture du robinet d'alimentation du gaz.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N.

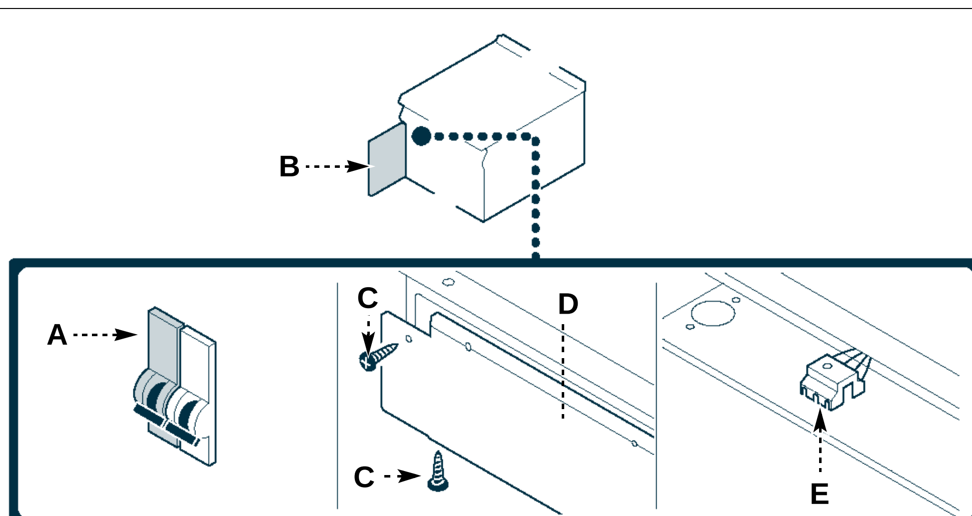
Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

FR



2 - Ouvrir la porte **(B)**.

3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter la protection **(D)**.

4 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(E)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.



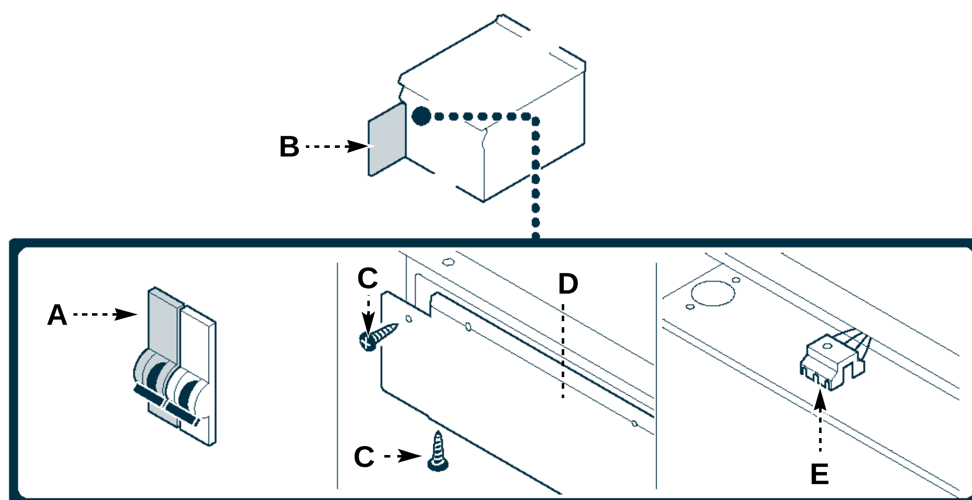
Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.

5 - Remonter la protection **(D)**.

6 - Refermer la porte **(B)** lorsque l'opération est terminée.





IDM-39614901500.tif

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.

2 - Remplacer la buse du brûleur (voir page 22).

3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote (voir page 22).

4 - Régler le minimum sur les robinets gaz de sécurité des brûleurs (voir page 20).

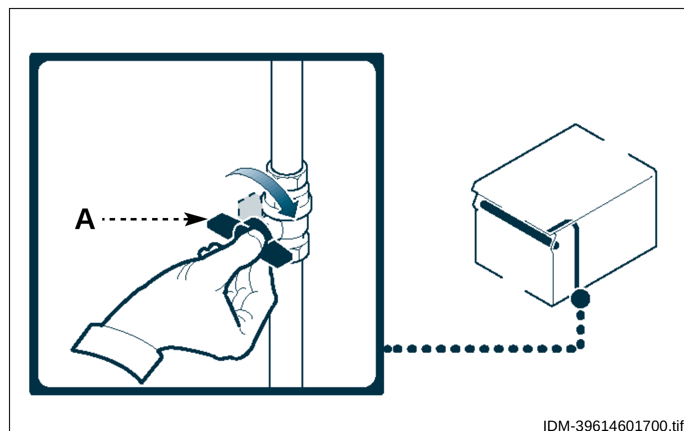
5 - Régler, si nécessaire, l'air primaire du brûleur (voir page 21).

6 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.

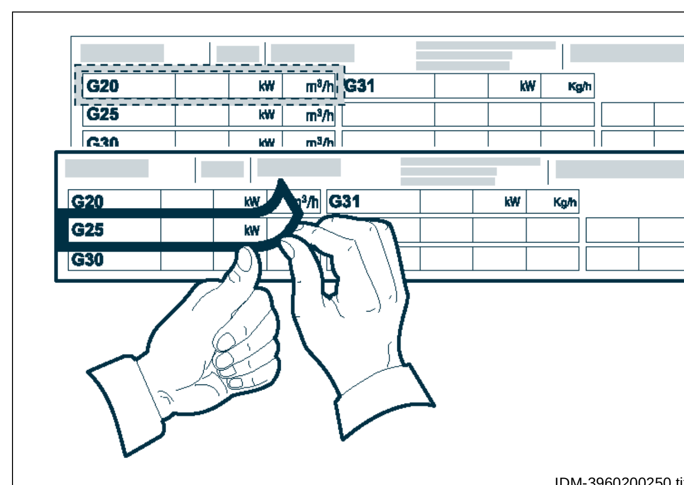


Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



IDM-39614601700.tif



IDM-3960200250.tif

FR

C139614902.fm

ESSAI DE L'APPAREIL

 **Important**

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements

2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 18).

3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.

4 - Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir page 11);

5 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.

6 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

7 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.



RÉGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

 **Important**

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité.

En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 18). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

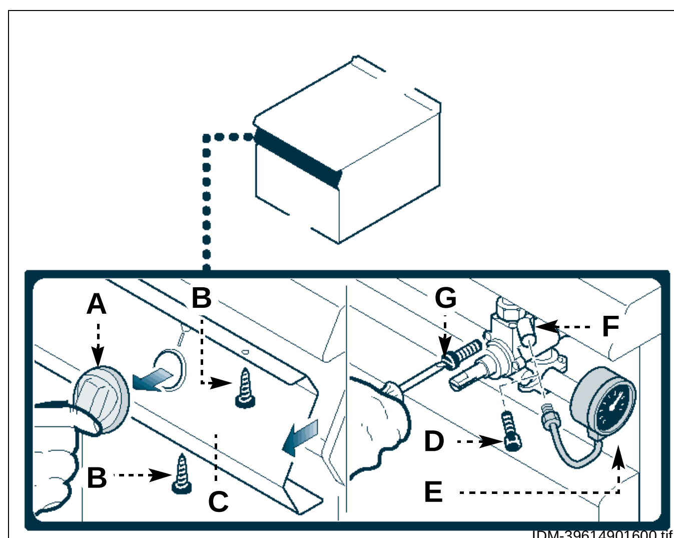
Méthane

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.



4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme minimale.
8 - Extraire l'injecteur du minimum **(G)**, le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel) et le visser complètement.
9 - Dévisser lentement l'injecteur **(G)** jusqu'à ce que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
10 - Vérifier la stabilité de la flamme.
11 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
12 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
13 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Gaz liquide

Pour cette opération, procéder comme suit.

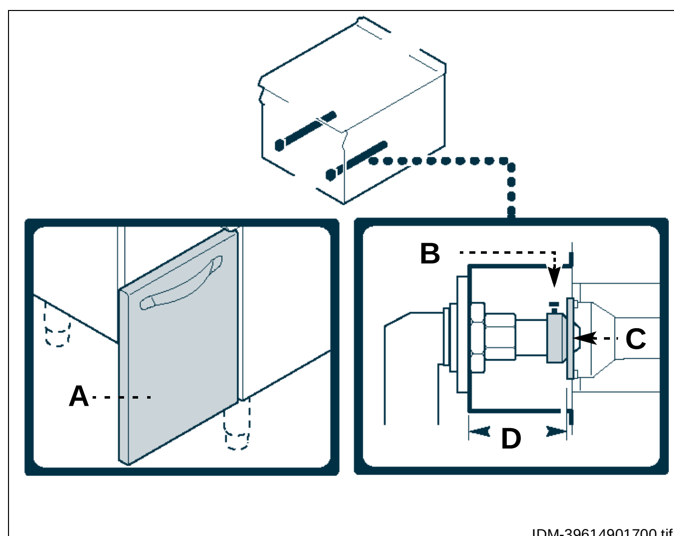
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Extraire l'injecteur du minimum **(G)**, le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel) et le visser complètement.
5 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
6 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

RÉGLAGE AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR (091CP1G - 191CP2G)

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser la vis de blocage **(B)** de la bague **(C)**.
4 - Régler la position de la bague **(C)** à la distance **(D)** reportée sur le tableau.
5 - Serrer la vis **(B)**.
6 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
7 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.

Famille de gaz	Distance (D) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G25.1/25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G20/20-25mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30-G31/50mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30/ 29 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G31/ 30-37 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G30-G31/36mbar)	21^{+0}_{-1}

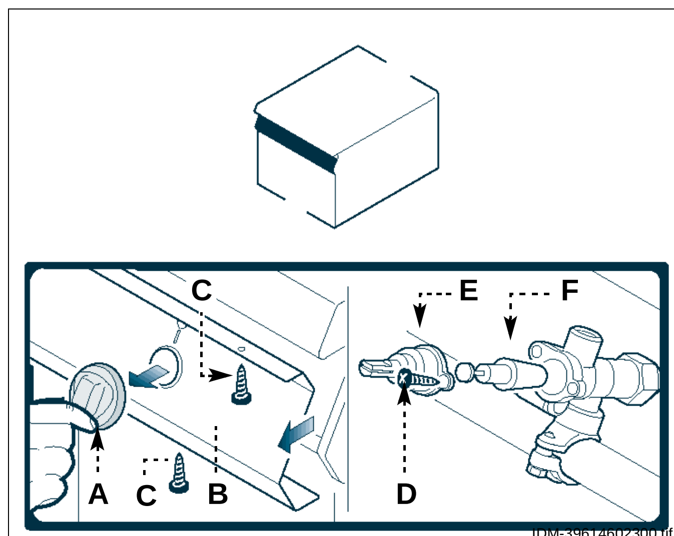




GRAISSAGE DU ROBINET À GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.
4 - Dévisser les vis **(D)** et extraire la calotte **(E)**.
5 - Extraire le cône **(F)**.
6 - Nettoyer le cône **(F)** et son logement.
7 - Graisser le cône **(F)**, le remettre dans son logement et le tourner plusieurs fois.
8 - Extraire le cône **(F)** pour éliminer la graisse en surplus.
9 - Remonter le cône **(F)** et la calotte **(E)**.
10 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



FR

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

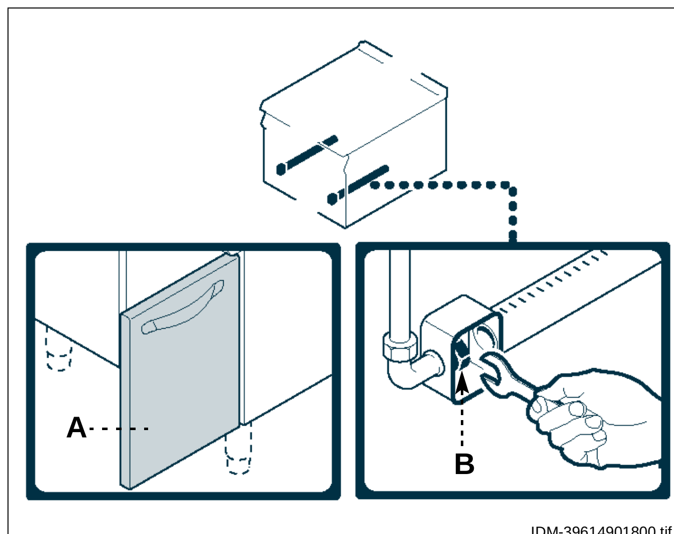
RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser la buse **(B)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.

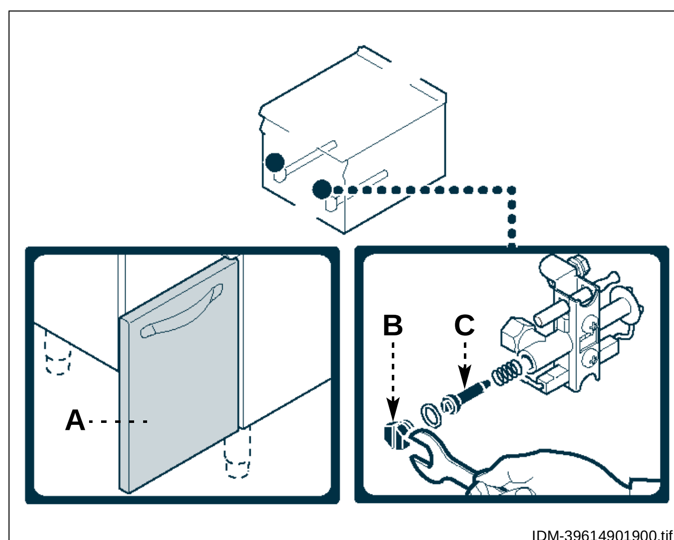




REMPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE PILOTE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Ouvrir la porte **(A)**.
3 - Dévisser le raccord **(B)**.
4 - Enlever la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Revisser le raccord **(B)** et refermer la porte **(A)** lorsque l'opération est terminée.



FR

ELIMINATION DE L'APPAREIL



Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.





Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo. El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria

a_1) País de uso

a_2) Categoría del equipo

IDM-39614900100.tif

ES

C139614902.fm

a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos
B) Placa de identificación
b_1) Modelo del aparato
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada (kW)
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
b_{14}) Tensión (V)
b_{15}) Frecuencia (Hz)
b_{16}) Potencia eléctrica absorbida (W)
b_{17}) Indicador tensión de prueba
b_{18}) Fecha de fabricación
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta). Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador (**b_{13}**) en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA



En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

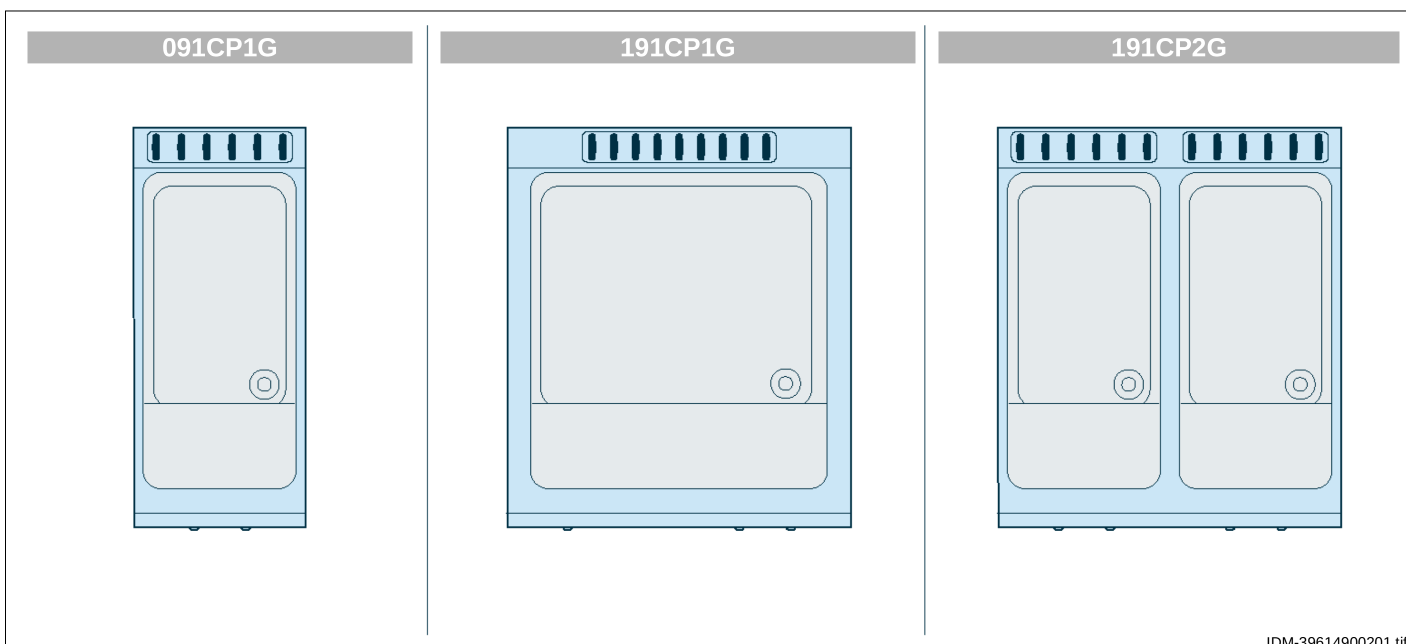
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El cocedor de pasta, en adelante denominado equipo, ha sido diseñado y fabricado para efectuar la cocción en agua de la pasta alimenticia en el ámbito de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



Órganos principales

A)Cuba de cocción: fabricada en acero inoxidable

B)Salida de humos (Tipo (A): para evacuar los humos generados por el quemador

C)Salida de humos (tipo B11): para evacuar los humos y conducirlos bajo una campana con aspiración prevista para el sistema del gas

D)Salida de humos (tipo B11): para evacuar los humos y conducirlos hacia una chimenea de tiro natural con dispositivo rompetiro antiviento

E)Mando del quemador: para regular la alimentación de gas al quemador

F)Mando del agua: para regular el flujo del agua

G)Botón de encendido: para encender el quemador.

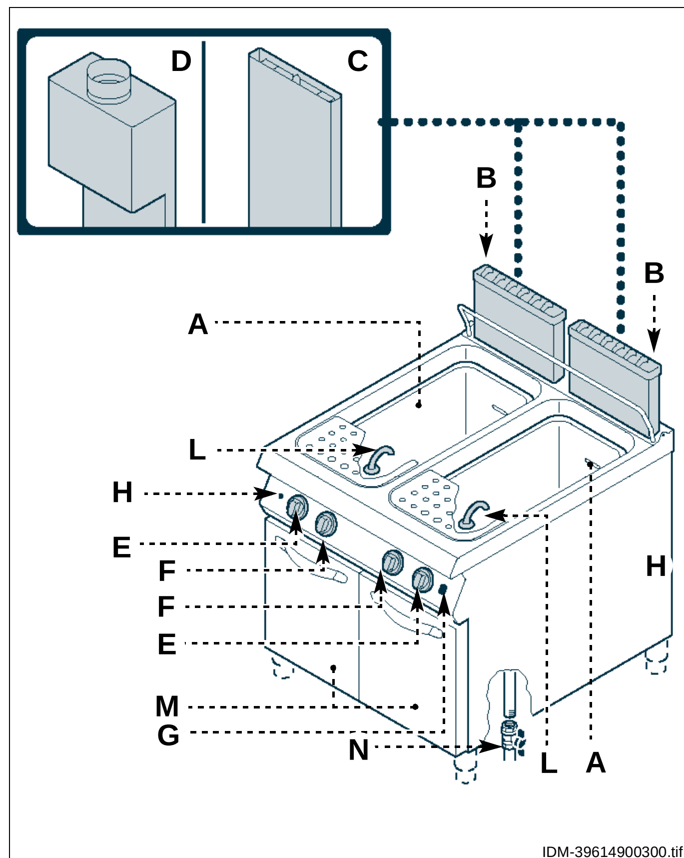
H)Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

L)Grifo de agua: para orientar el flujo del agua

M)Portezuelas: para obtener acceso a los compartimientos




N)Enlace de alimentación gas: para conectar la alimentación del gas



DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

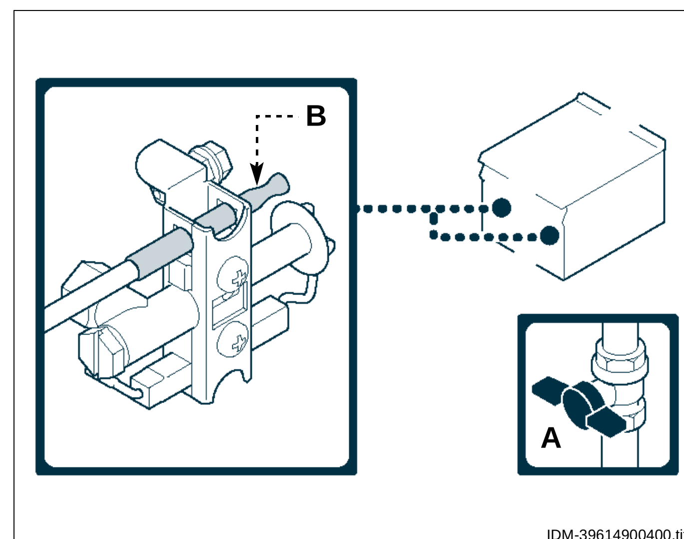
Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.



La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas

B)Termopar de seguridad: bloquea la alimentación del gas al apagarse la llama



Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

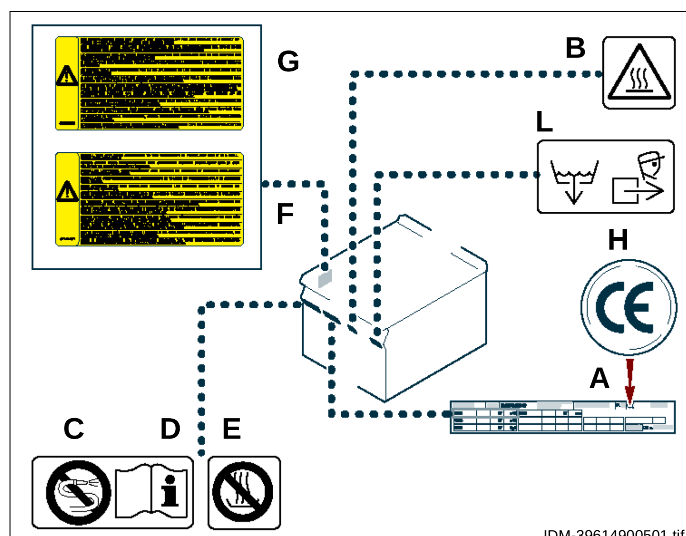
C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

E)Peligro genérico: está prohibido el funcionamiento en seco.

F)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

G)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.



H)Marcado CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

L)Peligro genérico: después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)"Kit" cestos KCP40

B)Cesto C0909

C)Cesto C2715

D)Cesto C0930

E)Cesto C1830

F)Cesto C2830

G)Cesto C4627

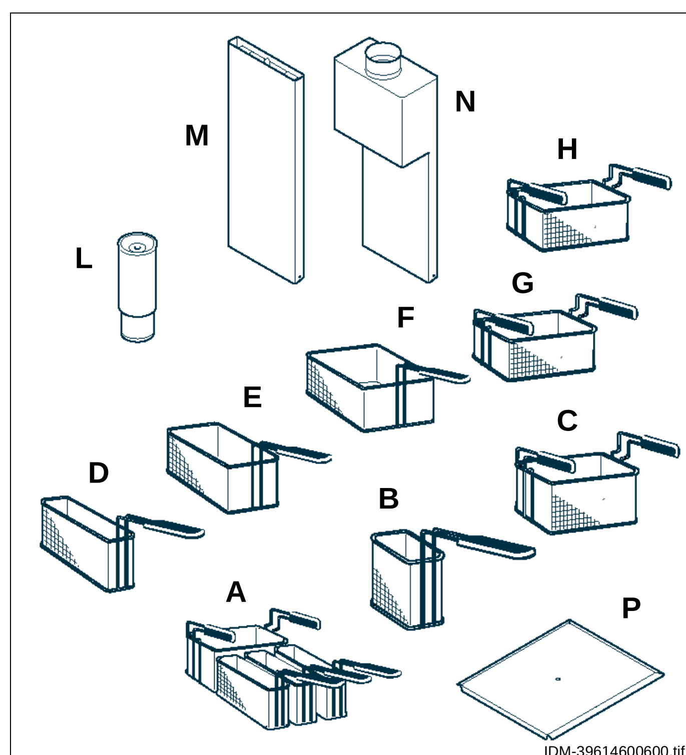
H)Cesto C2327

L)Pies de apoyo

M)Chimenea alta tipo B11 (MB33) (sólo para versión 091CP1G - 191CP2G)
Chimenea alta tipo B11 (MB43) (sólo para versión 191CP1G)

N)Chimenea alta tipo B11 con dispositivo rompetiro antiviento MT33 (sólo para versión 091CP1G - 191CP2G)
Chimenea alta tipo B11 con dispositivo rompetiro antiviento MT43 (sólo para versión 191CP1G)

P)Tapa cuba CV40 (sólo para versión 091CP1G - 191CP2G)
Tapa cuba CV80 (sólo para versión 191CP1G)



Q)Kit para la instalación "de puente" (véase pág. 15)

R)Kit bastidor de apoyo (véase pág. 15)

S)Kit barra de soporte (véase pág. 15)

ES

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.





Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

ES

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.


Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.





USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO


Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz.

Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

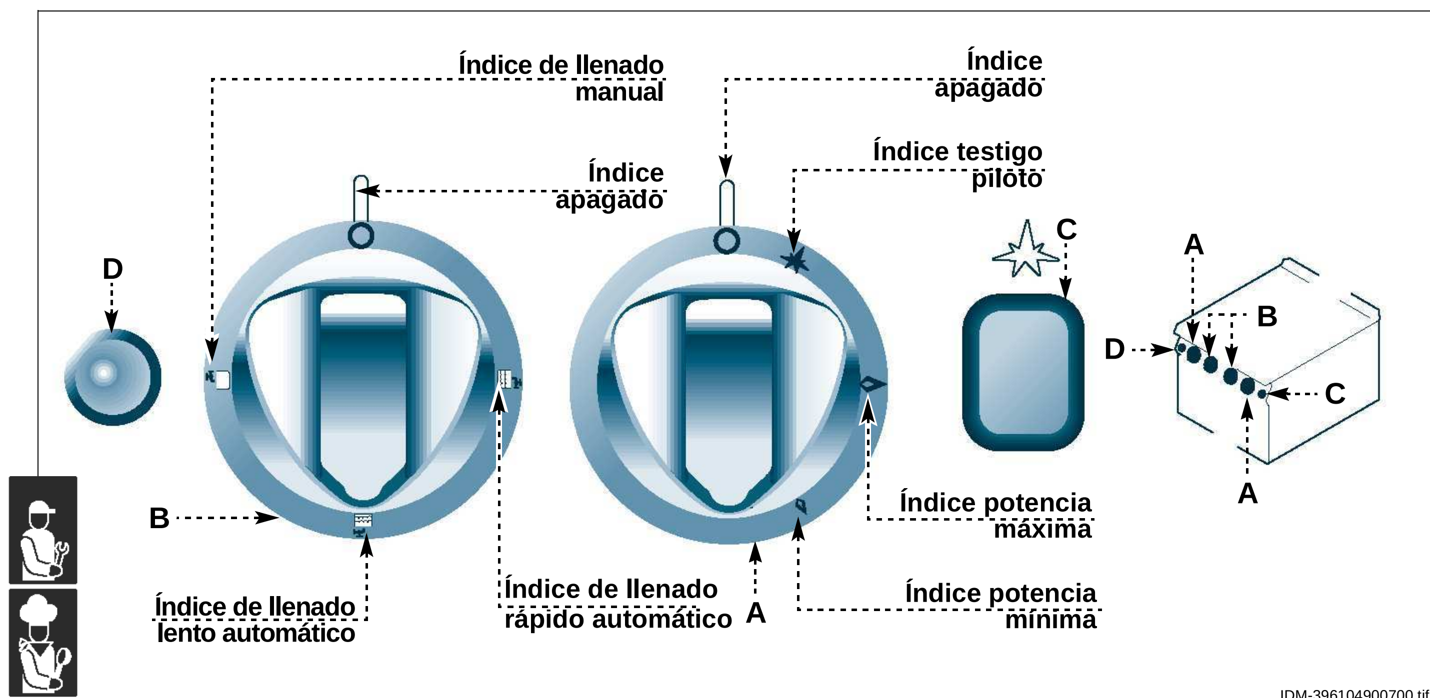
Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando quemador: para encender, apagar y regular el respectivo quemador y testigo piloto

B)Mando del agua: para llenar la cuba en las diferentes modalidades

C)Botón de encendido: para encender el testigo piloto

D)Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.

2 - Presionar y hacer girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. **1**) manteniendo simultáneamente presionado el botón **(B)** para encender el piloto.

3 - Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.

4 - Para encender el quemador, girar el mando **(A)** en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **2**).

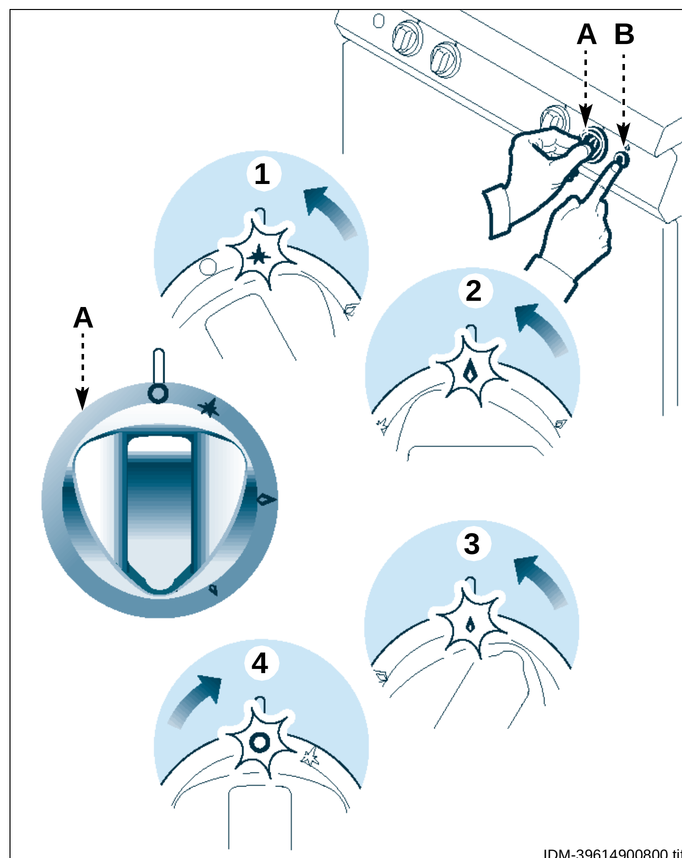
5 - Girar gradualmente el pomo **(A)** en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo (pos. **3**).

Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **1**). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

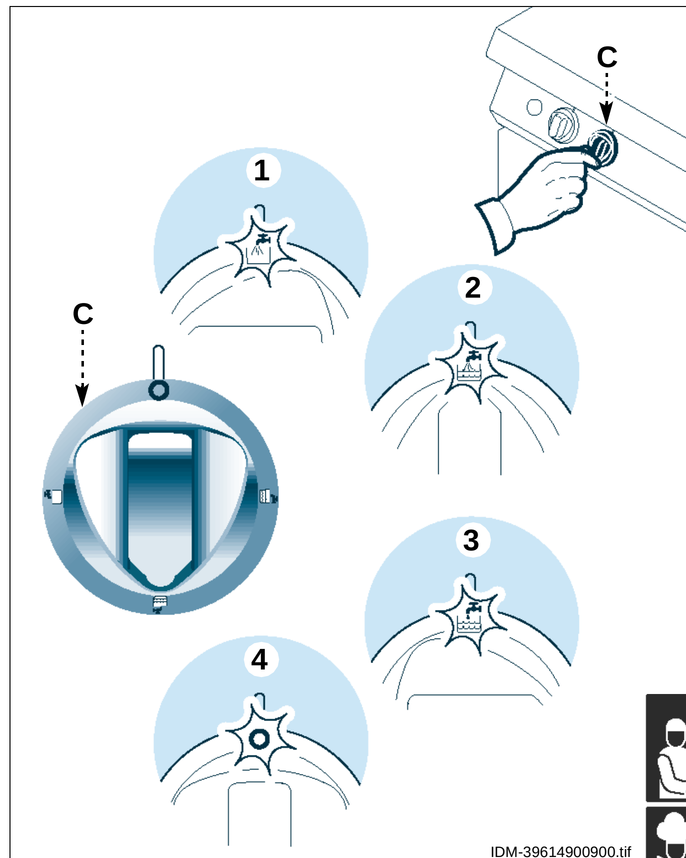
2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **4**).

3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.



ES

C139614902.fm



Llenado

El llenado puede efectuarse de diferentes maneras.

Llenado rápido libre

– Presionar y situar el mando **(C)** en posición **1** para llenar la cuba hasta alcanzar el nivel requerido. Una vez alcanzado el nivel máximo es posible encender el quemador y habilitar las diferentes modalidades de rellenado.

 **Importante**

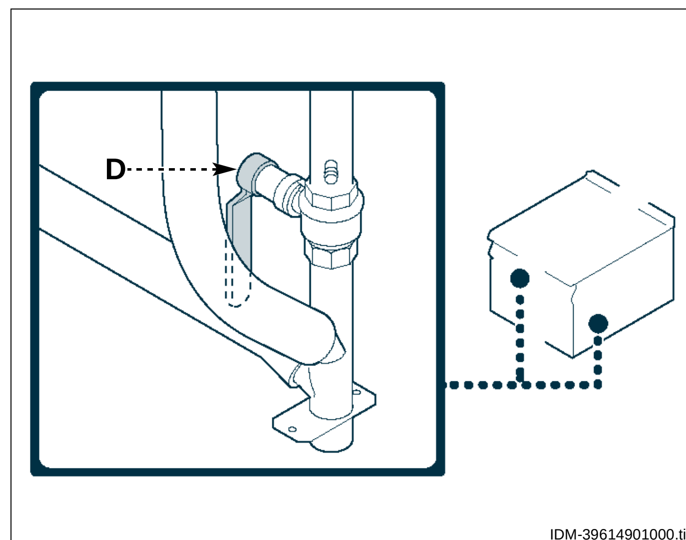
Una vez efectuado el llenado se debe situar el mando (C) en otra posición para no provocar el desbordamiento del agua en la cuba.

Rellenado rápido automático

– Al descender el agua por debajo del nivel mínimo se deberá situar el mando **(C)** en posición **2** para llenar automáticamente la cuba hasta alcanzar el nivel máximo.

Rellenado lento automático

– Situar el mando **(C)** en posición **3** para obtener un suministro lento y continuo que mantiene constante el nivel del agua en el interior de la cuba.



 **Importante**

Al descender el agua por debajo del nivel mínimo se activa automáticamente la modalidad de "rellenado rápido automático".

Vaciado

1 - Situar el mando **(C)** en posición **4** para interrumpir el suministro de agua.

2 - Abrir el grifo **(D)** para vaciar la cuba.

 **Importante**

El agua de descarga debe ser evacuada a través de un colector adecuado, resistente a una temperatura de al menos 100C.

El vapor generado durante las fases de vaciado de la cuba, no debe afectar al equipo (véase también esquema de enlace en la última parte del manual).

ES

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5 - Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.



Importante

Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo y limpiada.

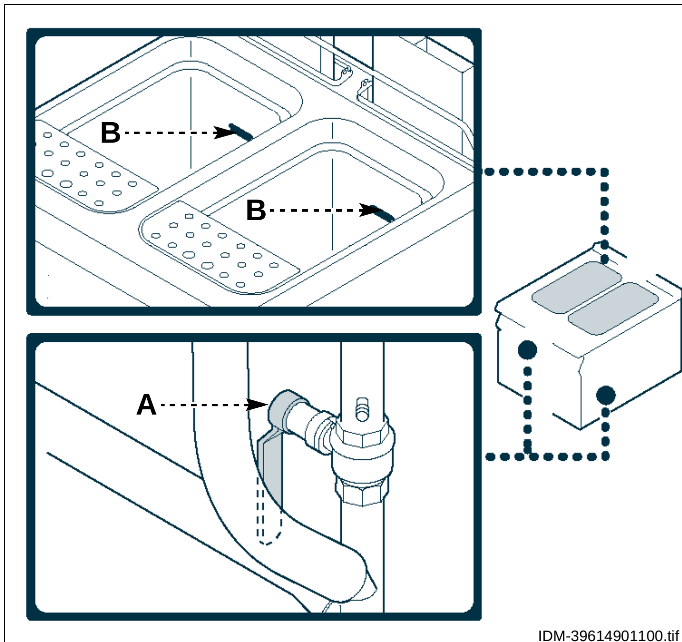
CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.




– Utilizar adecuadamente los cestos.
– Antes de llenar la cuba, controlar que el grifo de descarga **(A)** esté cerrado.
– Controlar que el nivel de agua no descienda jamás a un nivel inferior respecto del mínimo indicado **(B)**.
– Mantener constante la ebullición del agua y la correcta descarga de los almidones.





Importante

Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo y limpiada.



Precaución - advertencia

No utilizar el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.

ES

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Siempre **al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:
– La cuba de cocción
– Los accesorios (véasepág. 5)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 11)
Cada **100 horas** de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.
– Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
– Controlar la eficacia del termopar de seguridad
– Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza
– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico
– Engrasar el grifo del gas (véase pág. 21)

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.


Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.
1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.


Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

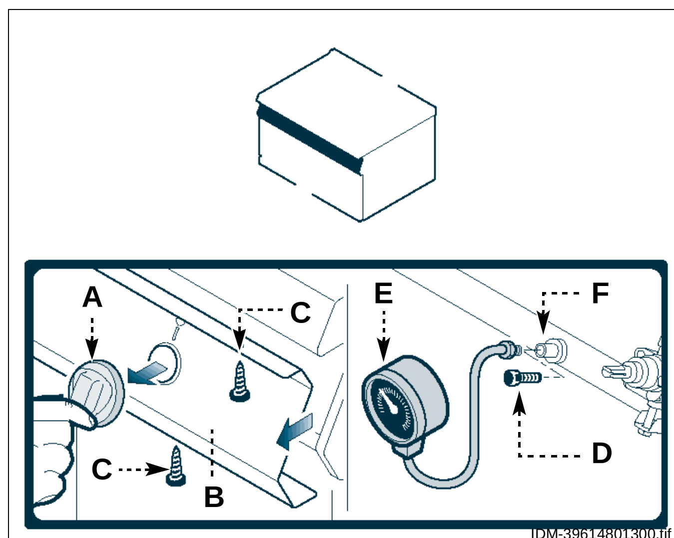
4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.




7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.
5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.
6 - Llenar la cuba con agua y reabrir la llave de alimentación gas.
7 - Encender el quemador, disponer el mando en posición de llama máxima (véase pág. 8) y verificar que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
8 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.



9 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.

ES

C139614902.fm

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local
El testigo piloto no se enciende	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre. **Importante** Contactar el servicio de asistencia.
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto no se mantiene encendido	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir con la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	**Importante** Contactar el servicio de asistencia.
Dificultad para girar el mando de control del quemador	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas	**Importante** Contactar el servicio de asistencia.
Con el mando del agua dispuesto en 2 (llenado rápido automático) se obtiene un suministro continuo de agua hasta el desbordamiento	Circuito del presostato obstruido	**Importante** Contactar el servicio de asistencia.
	Presostato averiado	
	Electroválvula de llenado averiada	
Con el mando del agua dispuesto en 2 (llenado rápido automático) no se obtiene salida de agua del grifo	Conexión con el presostato efectuada de modo incorrecto	Controlar la eficiencia de la conexión con el presostato **Importante** Contactar el servicio de asistencia.
	Conexión hídrica efectuada de modo incorrecto	Controlar le eficiencia de la conexión hídrica **Importante** Contactar el servicio de asistencia.
Con el mando del agua dispuesto en 3 (llenado lento automático) no se verifica el llenado lento	Conexión con la electroválvula de mantenimiento agua efectuada de modo incorrecto	Controlar la eficiencia de la conexión con la electroválvula **Importante** Contactar el servicio de asistencia.
	Electroválvula de mantenimiento agua averiada	

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN



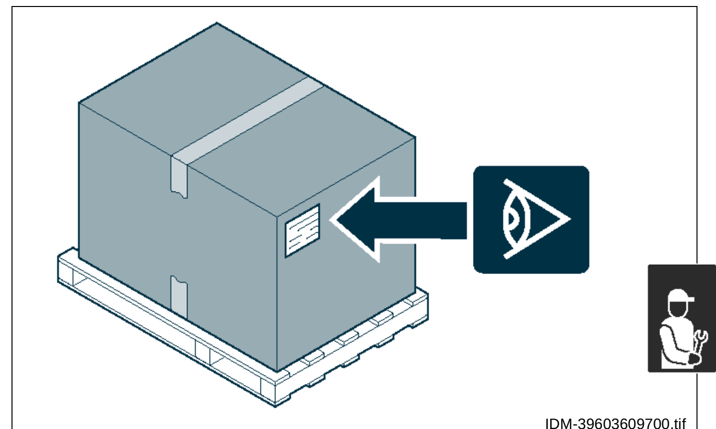
Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

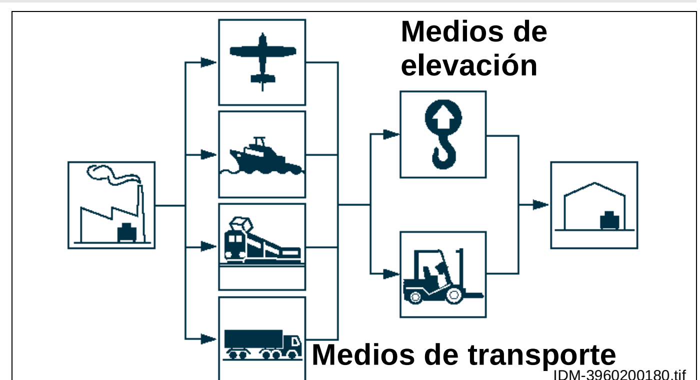
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



IDM-39603609700.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



IDM-3960200180.tif

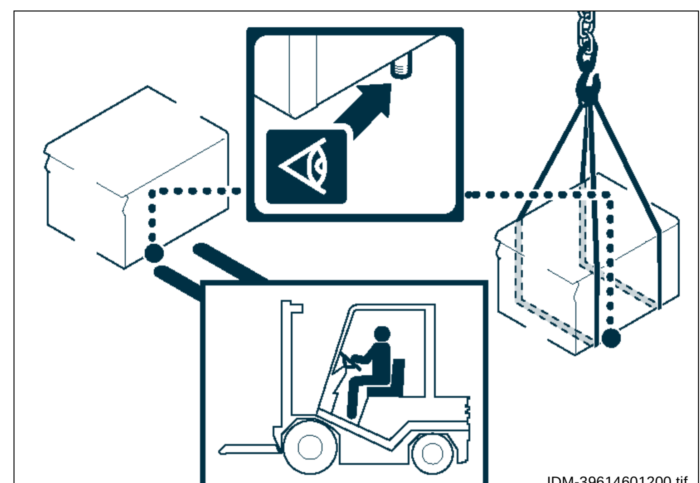
DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.



Importante

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.



IDM-39614601200.tif

ES

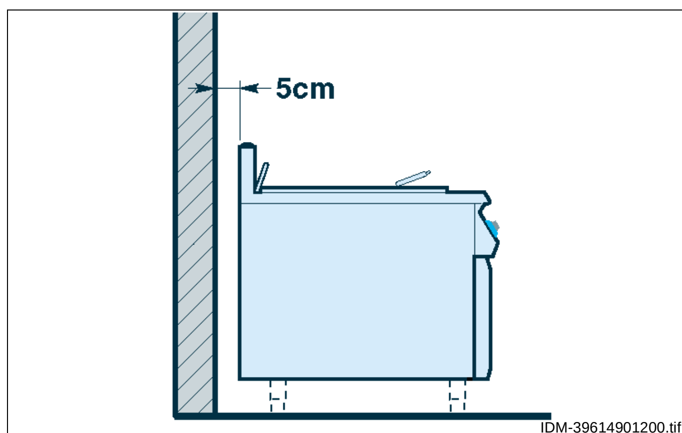
INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.



Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.



IDM-39614901200.tif

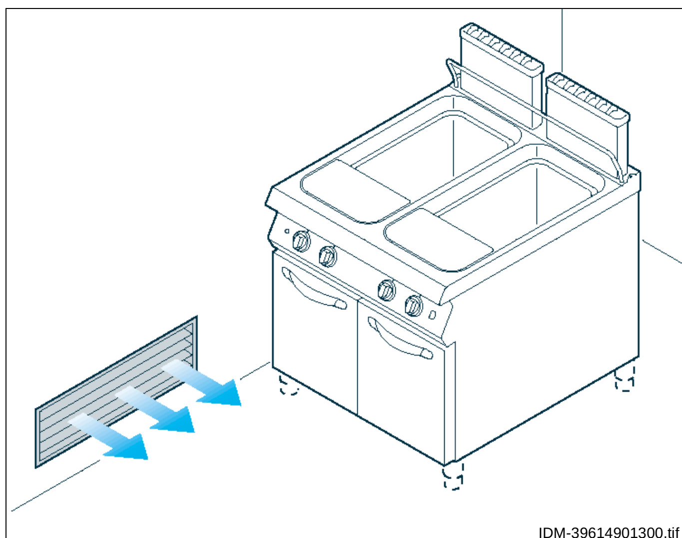
Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

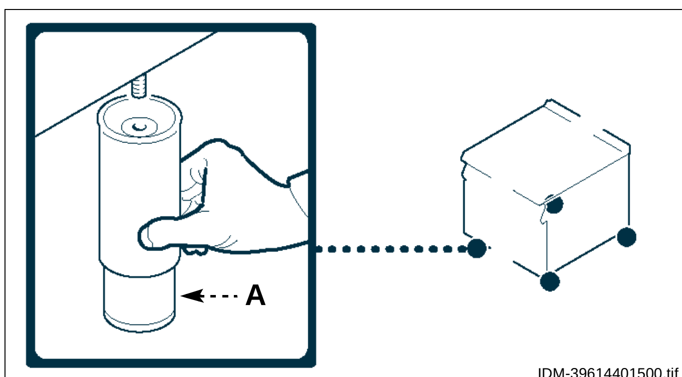


IDM-39614901300.tif

ES

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

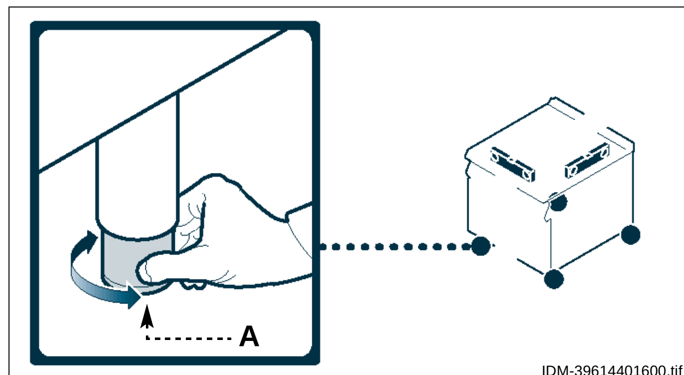
Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



IDM-39614401500.tif

NIVELACIÓN

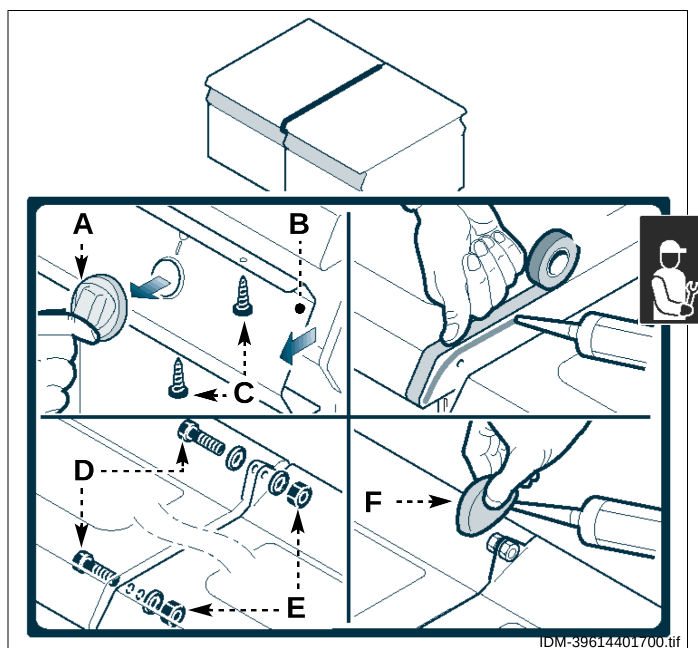
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproximar los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(F)** y montar para cubrir la zona de fijación.
9 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.

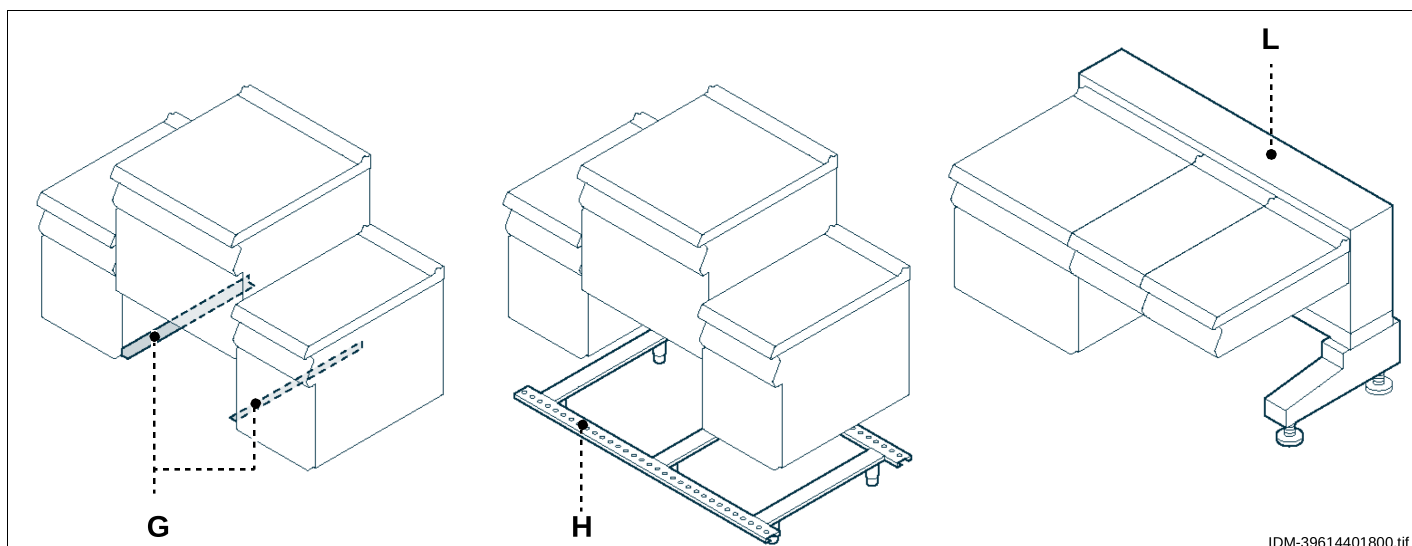


En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

G) Kit para la instalación "de puente"

H) Kit bastidor de apoyo

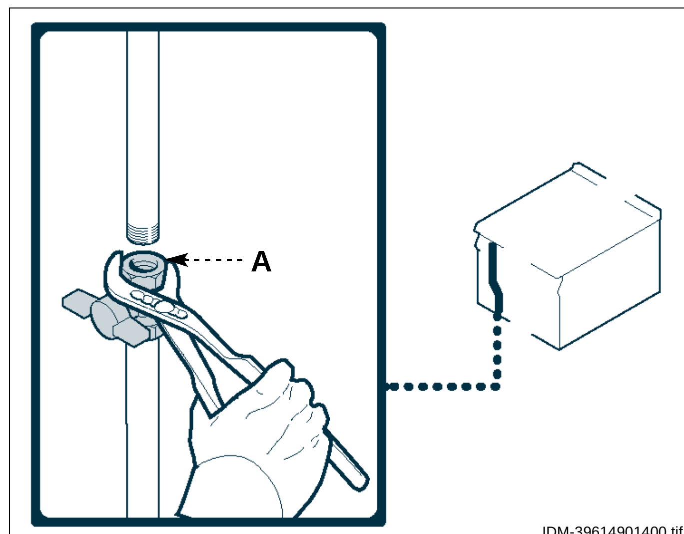
L) Kit barra de soporte



ES

ENLACE AGUA

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)** a fin de poder interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua. En posición sucesiva al grifo se deben instalar filtros de fácil acceso.





Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.



Descripción	Valor
Presión	150÷300 kPa (1,5÷3 bar) (*)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200 mS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos Cloruros Sulfatos Hierro Cobre Manganeso	 < 30 mg/l < 40 mg/l < 0,1 mg/l < 0.05 mg/l < 0,05 mg/l

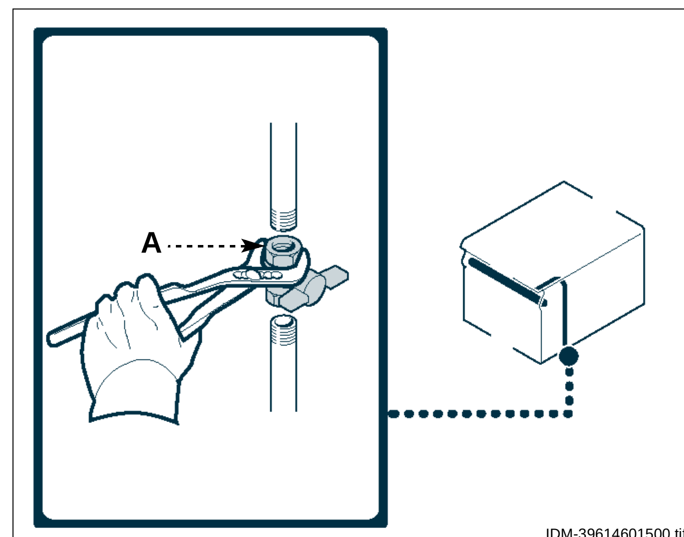
(*) En caso de que la presión de entrada sea superior a 3 bares se deberá instalar un reductor de presión.

ENLACE GAS



Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.



Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



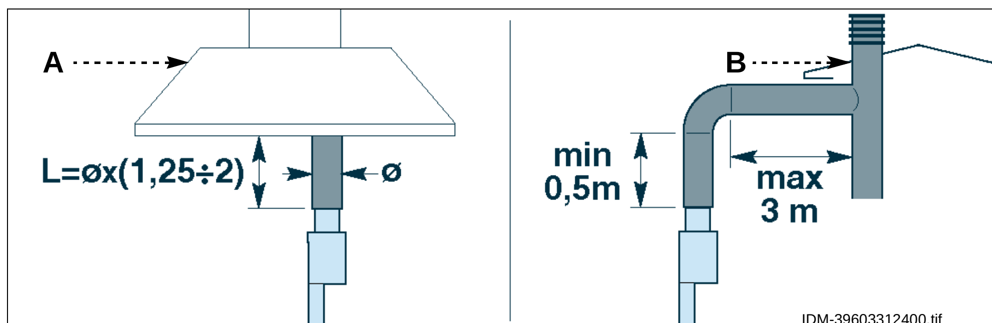
Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

CONEXIÓN A LA SALIDA DE HUMOS

Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.



Conexión a la chimenea con tiro natural

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Conectar la toma de salida del aparato a la chimenea **(A)**, con un tubo que respete las dimensiones mencionadas en la figura.

Conexión debajo de la campana con aspiración forzada

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

2 - Colocar el aparato debajo de la campana **(B)** e introducir en la toma de salida del aparato, un tubo cuyo tamaño sea correspondiente al que se indica en la ilustración.

Importante

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.

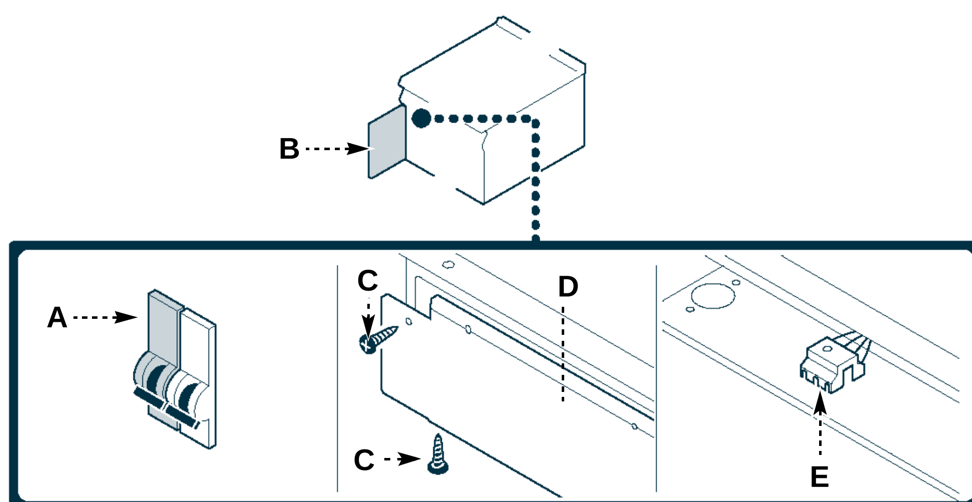
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1N.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.



ES

C139614902.fm

2 - Abrir la portezuela **(B)**.

3 - Desenroscar los tornillos **(C)** para desmontar la protección **(D)**.

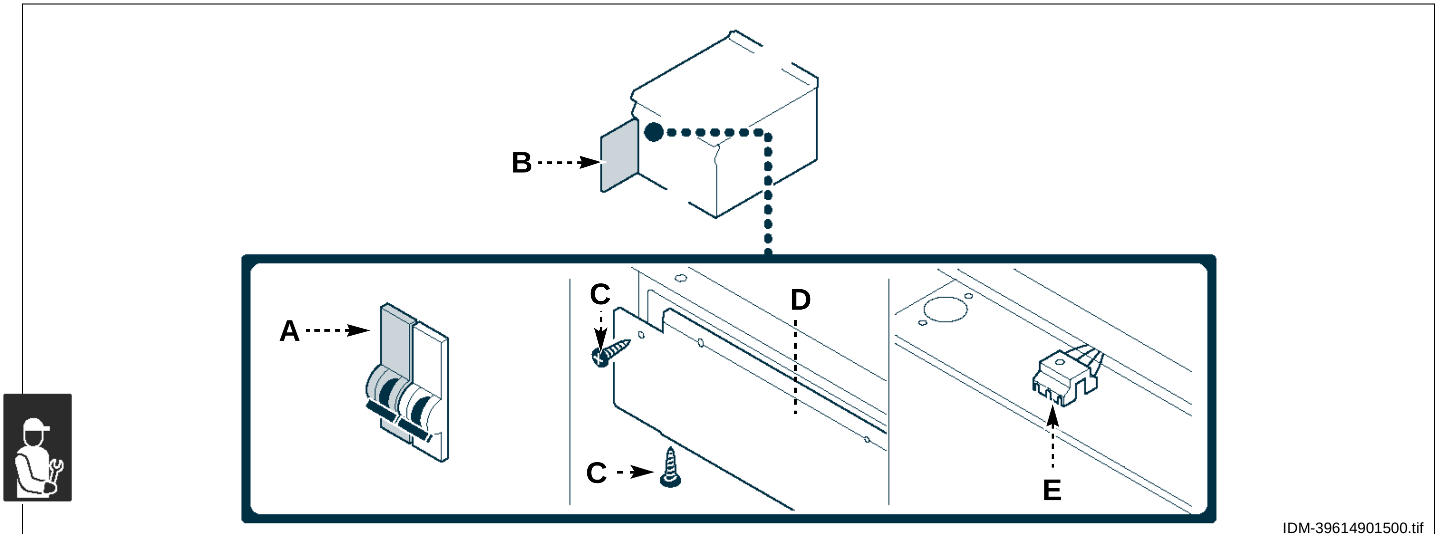
4 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(E)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual. Utilizar un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.

Importante

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

5 - Reinstalar la protección **(D)**.

6 - Cerrar la portezuela **(B)** una vez terminada la operación.



TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.

Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.

2 - Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 22).

3 - Cambiar el inyector del testigo piloto (véase pág. 22).

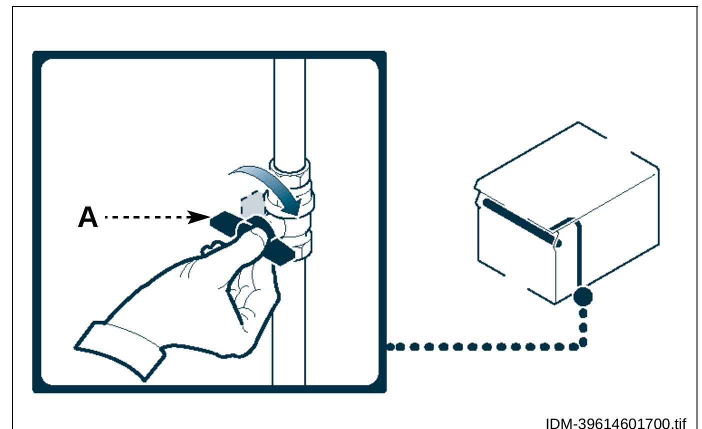
4 - Disponer en el mínimo el grifo con válvula de seguridad gas (véase pág. 20).

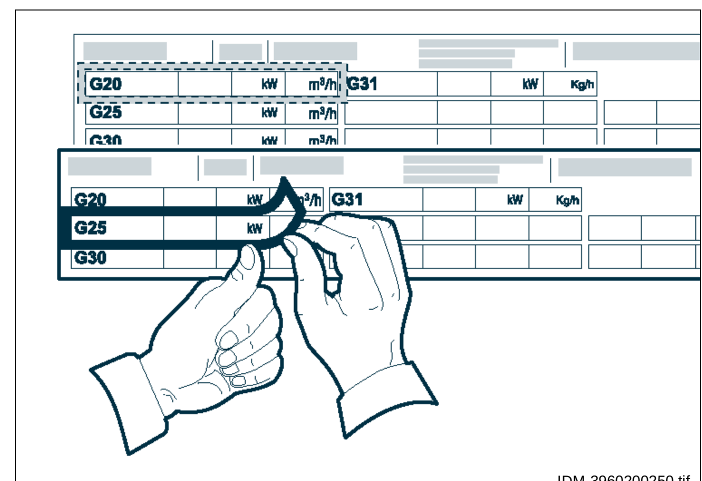
5 - Si es necesario, regule el aire primario del quemador (véase pág. 21).

6 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.

Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.





ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO


Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.
2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 18).
3 - Controlar el correcto encendido y combustión del quemador.
4 - Controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 11).
5 - Controlar el perfecto funcionamiento del termopar de seguridad.
6 - Controlar que no haya pérdidas de gas.
7 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.



REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES


Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.

En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

 **Importante**

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 18). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Metano

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Retirar el mando **(A)**.



3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.

4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.

5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.

6 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.

7 - Encender el quemador y disponer el mando en la posición de llama mínima.

8 - Extraer el inyector del mínimo **(G)**, sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla en la última parte del manual) y enroscarlo completamente.

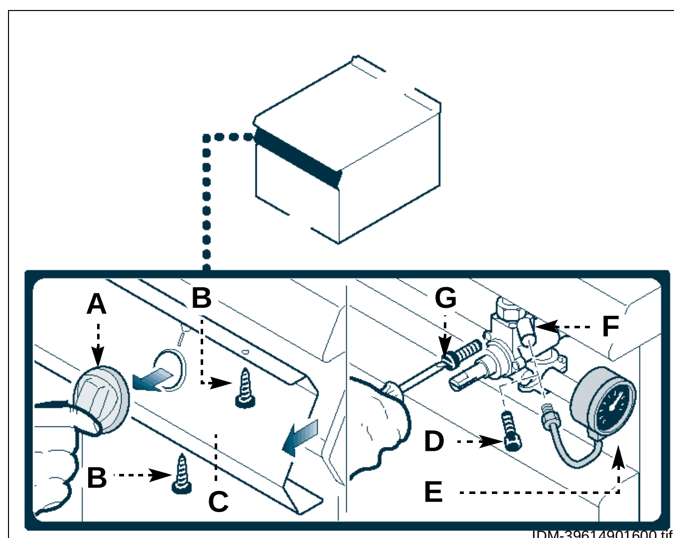
9 - Desenroscar lentamente el inyector **(G)** hasta obtener que la presión indicada coincida con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).

10 - Controlar la estabilidad de la llama.

11 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

12 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.

13 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.



Gas líquido

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Retirar el mando **(A)**.

3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.

4 - Extraer el inyector del mínimo **(G)**, sustituirlo con uno adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla en la última parte del manual) y enroscarlo completamente.

5 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

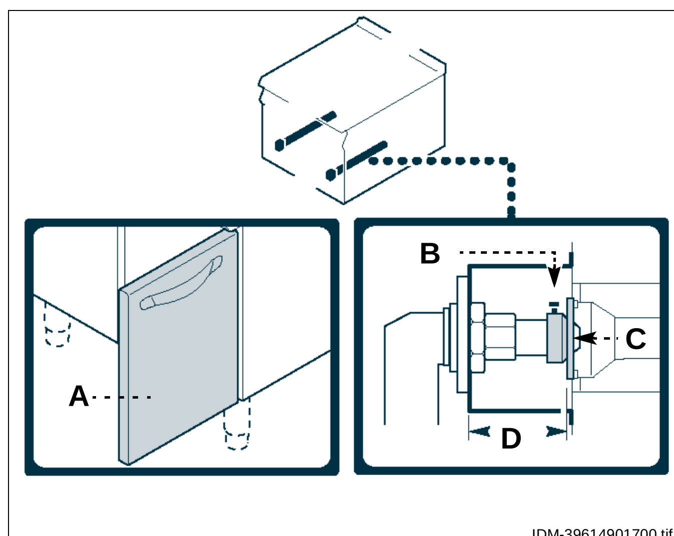
6 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR (091CP1G - 191CP2G)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Aflojar el tornillo de fijación **(B)** del casquillo **(C)**.
4 - Regular la posición del casquillo **(C)** dejándolo a la distancia **(D)** indicada en la tabla.
5 - Apretar el tornillo **(B)**.
6 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.
7 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.

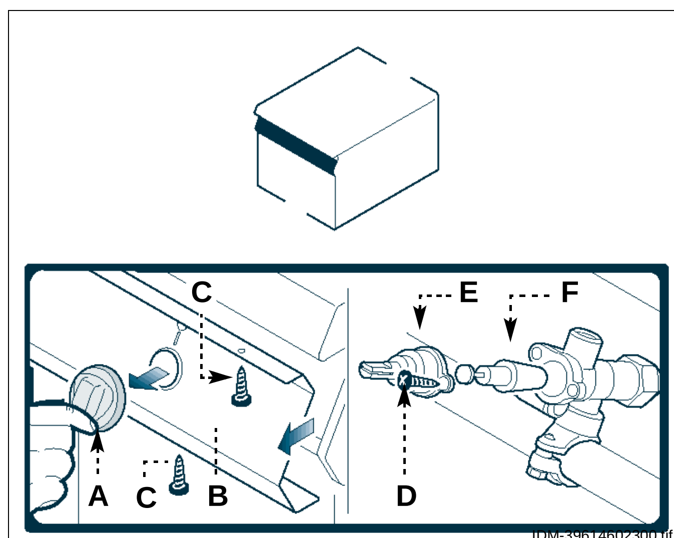
Familia gas	Distancia (D) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G25.1/25 mbar)	26^{+0}_{-1}
II (G20/20-25mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30-G31/50mbar)	26^{+0}_{-1}
III (G30/ 29 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G31/ 30-37 mbar)	21^{+0}_{-1}
III (G30-G31/36mbar)	21^{+0}_{-1}



ENGRASAR DEL GRIFO GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(D)** y extraer el casquete **(E)**.
5 - Extraer el cono **(F)**.
6 - Limpiar el cono **(F)** y también su alojamiento.
7 - Aplicar grasa en el cono **(F)**, volver a instalarlo en su alojamiento, girándolo varias veces.
8 - Extraer el cono **(F)** a fin de eliminar el exceso de grasa.
9 - Reinstalar el cono **(F)** y la cúpula **(E)**.
10 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.



9 SOSTITUCIÓN DE PIEZAS

ES

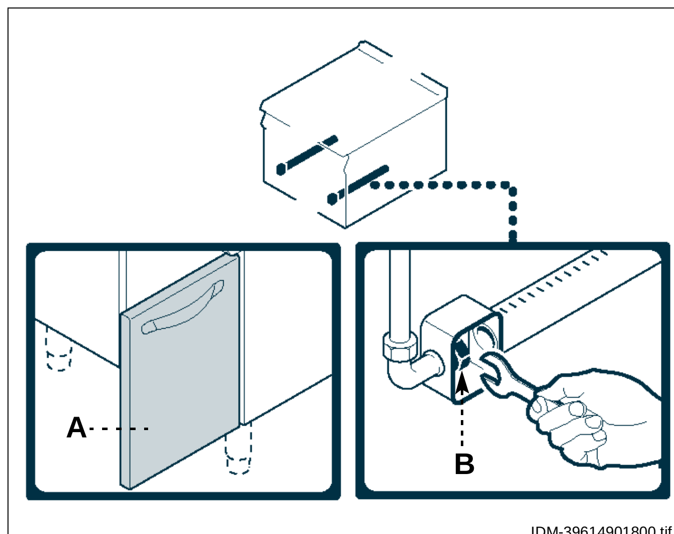
RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas. Para sustituir componentes desgastados se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales. Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad. Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Desenroscar el inyector **(B)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
4 - Cerrar la portezuela **(A)** una vez terminada la operación.

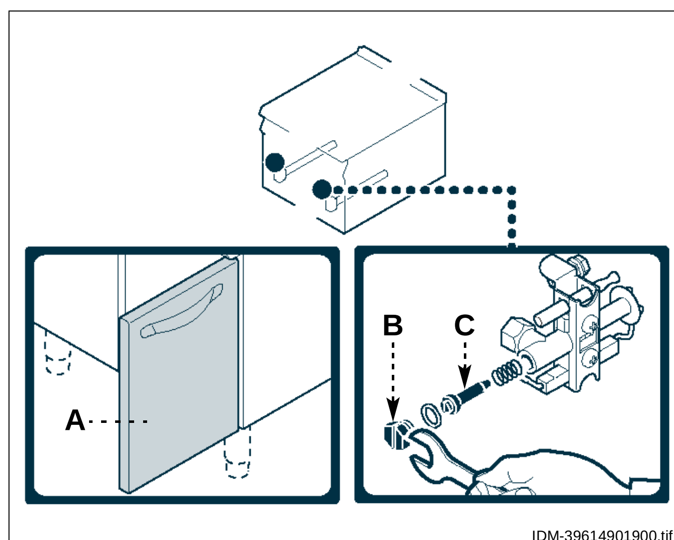




SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Abrir la portezuela **(A)**.
3 - Desenroscar el racor **(B)**.
4 - Extraer el inyector **(C)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Reenroscar el racor **(B)** y, una vez concluida la operación, cerrar la portezuela **(A)**.



ES

DESGUACE DEL EQUIPO

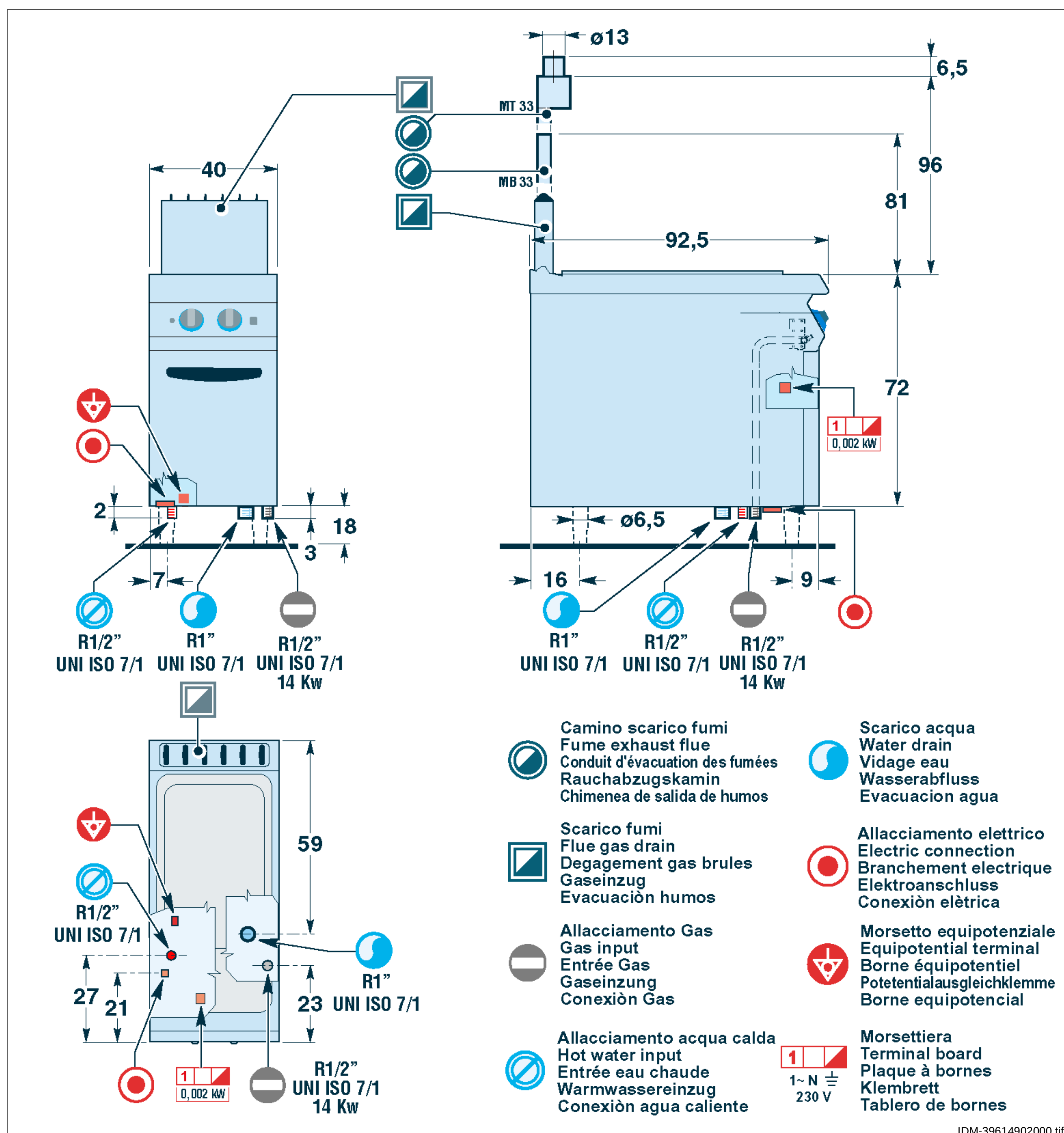
Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo.

No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

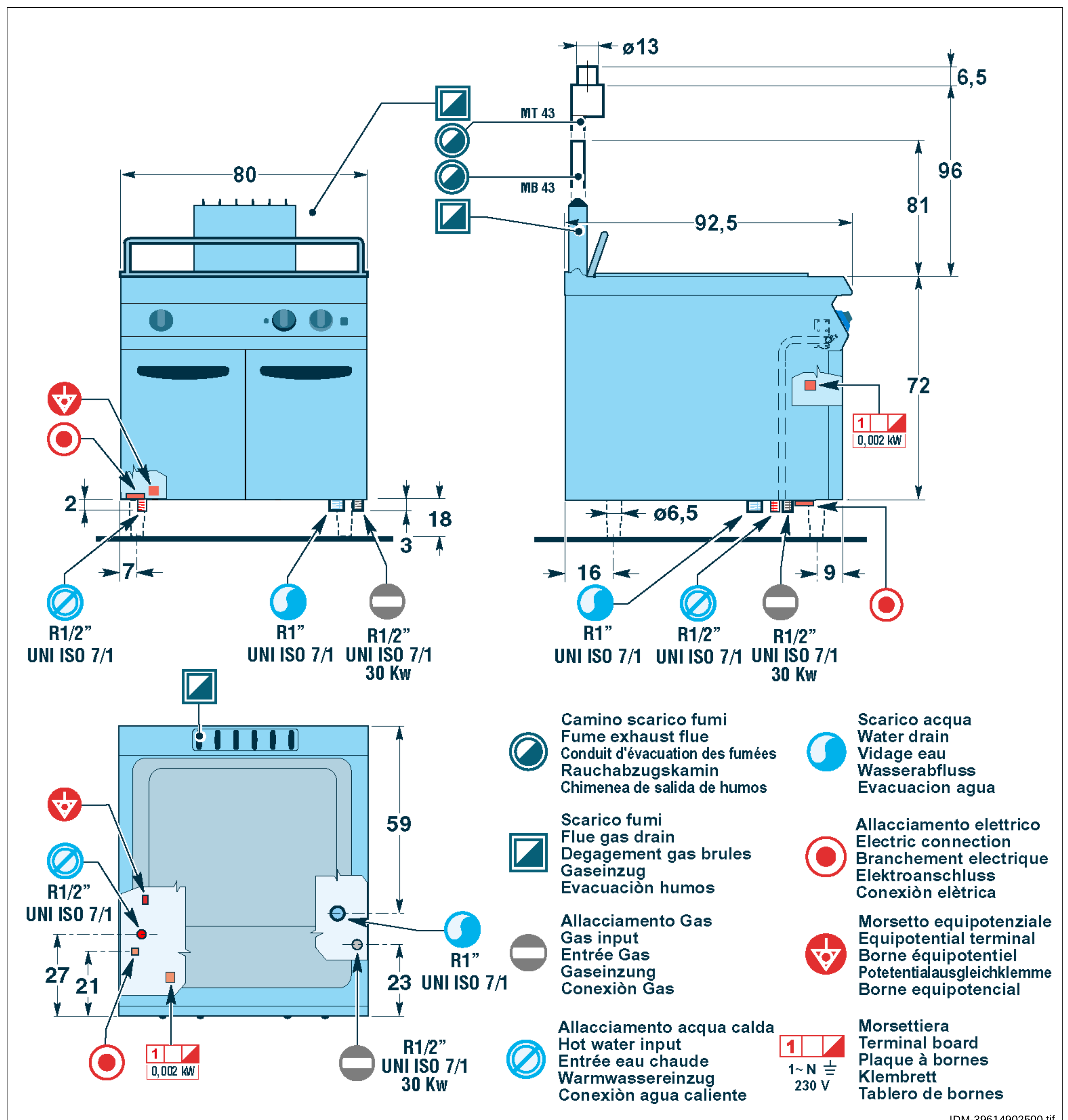
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore 14 kW (Min. 6,5 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas G20	G25 G25.1	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
091CP1G	N. 1 (40 l)	N. 1	14	1,48 m^3/h	1,72 m^3/h	1,10 kg/h	1,09 kg/h	2W/230V1~N 50/60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (091CP1G) - CONNECTION CARD (091CP1G) - ANSCHLUSSSCHEMA (091CP1G) - FICHE DES RACCORDEMENTS (091CP1G) FICHA DE ENLACES (091CP1G)



Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore 15 kW (Min. 7 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
				G20	G25 G25.1	G30	G31	
191CP1G	N. 1 (80 l)	N. 2	30	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h	2W/230V1~N 50/60 Hz

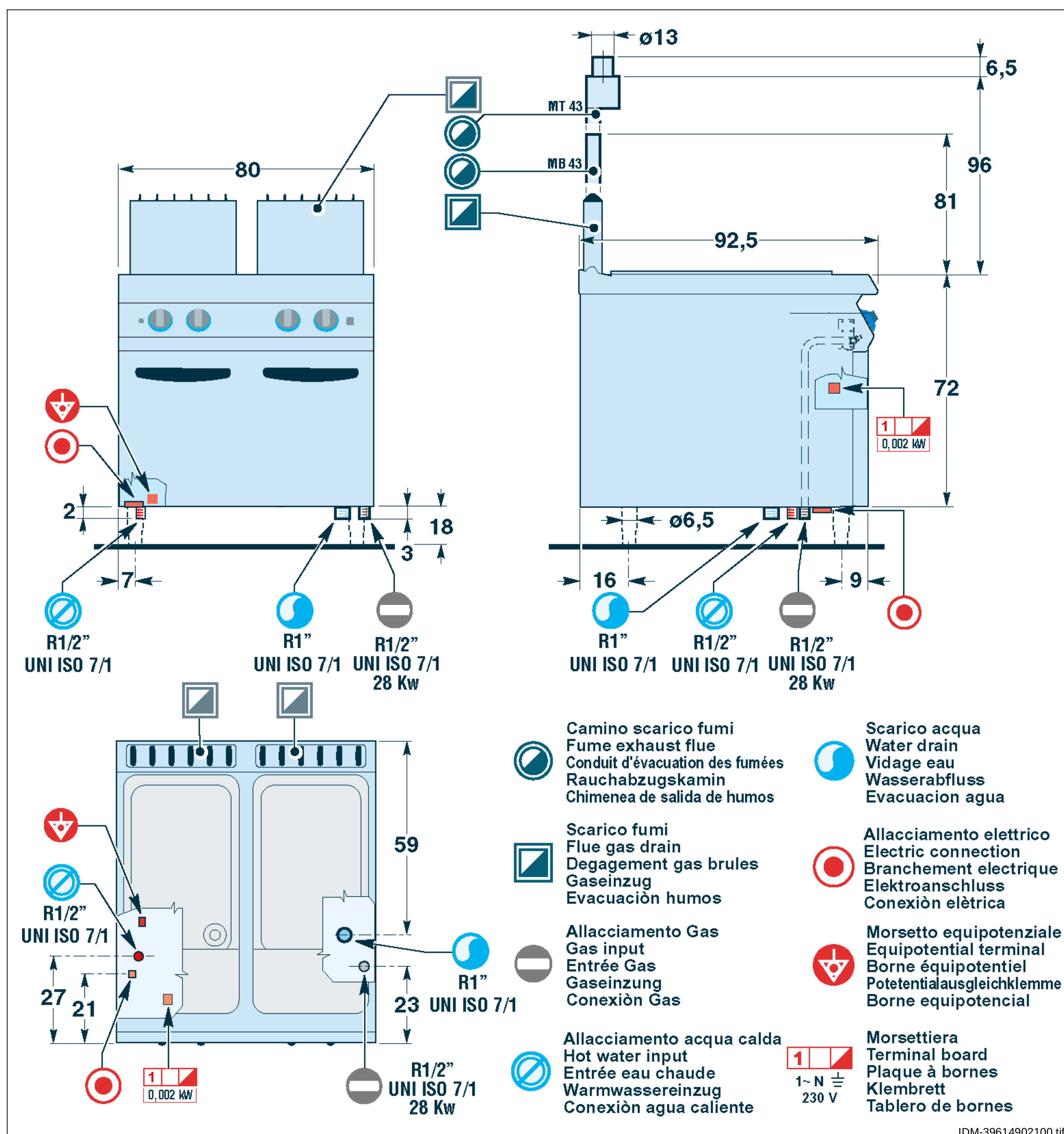
SCHEDA ALLACCIAMENTI (191CP1G) - CONNECTION CARD (191CP1G) - ANSCHLUSSSCHEMA (191CP1G) - FICHE DES RACCORDEMENTS (191CP1G) FICHA DE ENLACES (191CP1G)



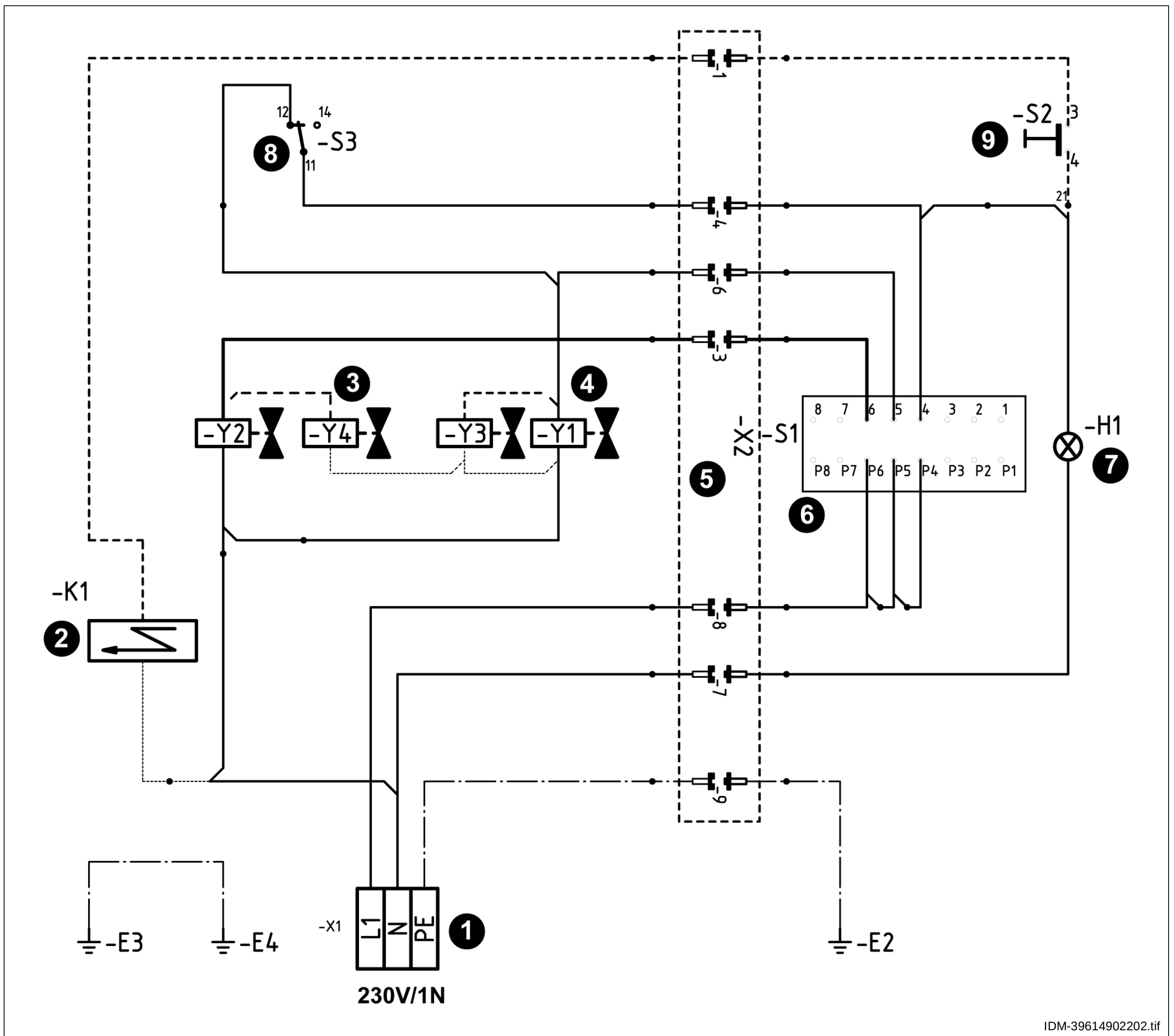
CT39614902.fm

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Vasca Well - Becken Cuve - Cuba	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore 14 kW (Min. 6,5 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas G20	G25 G25.1	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
191CP2G	N. 2 (40 l)	N. 2	28	2,96 m^3/h	3,45 m^3/h	2,21 kg/h	2,18 kg/h	2W/230V1~N 50/60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (191CP2G) - CONNECTION CARD (191CP2G) - ANSCHLUSSSCHEMA (191CP2G) - FICHE DES RACCORDEMENTS (191CP2G) FICHA DE ENLACES (191CP2G)



SCHEMA ELETTRICO (091CP1G) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (091CP1G) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (091CP1G) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (091CP1G) - ESQUEMA ELÉCTRICO (091CP1G)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión

2) Accenditore - Igniter - Zünder - Allumeur - Encendedor

3) Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua

4) Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado

5) Connettore a 9 poli - 9-pin connector - 9-poliger Steckverbinder - Connecteur à 9 pôles - Conector de 9 polos

6) Commutatore a 4 posizioni - 4-setting switch - Schalter mit 4 Schaltstellungen - Commutateur à 4 positions - Conmutador de 4 posiciones

7) Lampada spia verde - Green light - Grüne Kontrolllampe - Voyant vert - Testigo luminoso verde

8) Pressostato acqua - Water pressure switch - Wasserdruckschalter - Pressostat de l'eau - Presostato agua

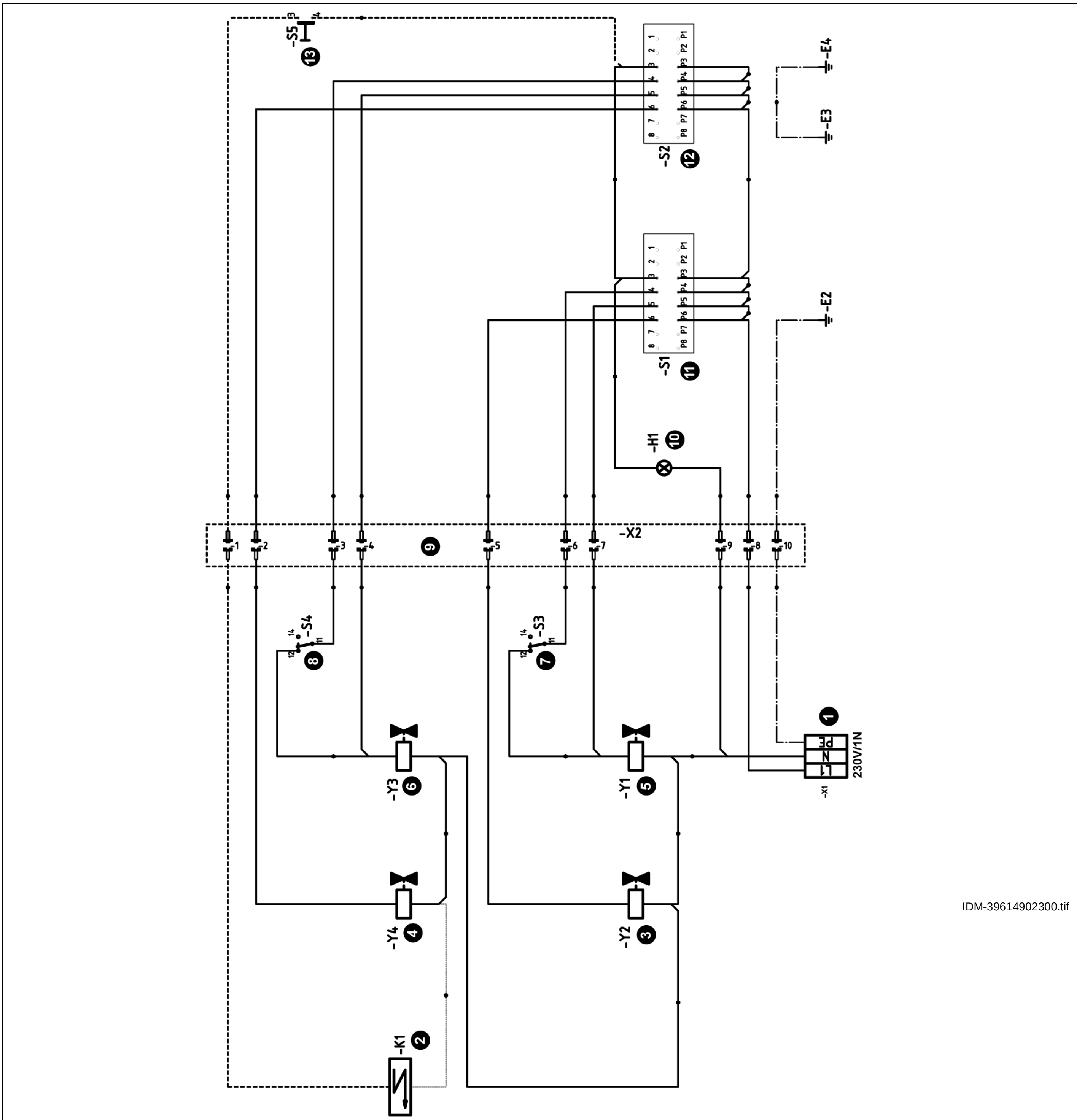
9) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido

SCHEMA ELETTRICO (191CP1G) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (191CP1G) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (191CP1G) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (191CP1G) - ESQUEMA ELÉCTRICO (191CP1G)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión
2) Accenditore - Igniter - Zünder - Allumeur - Encendedor
3) Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser - Électrovalve maintien de l'eau - Electroválvula mantenimiento agua
4) Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve - Magnetventil Füllen - Électrovalve de remplissage - Electroválvula de llenado
5) Connettore a 9 poli - 9-pin connector - 9-poliger Steckverbinder - Connecteur à 9 pôles - Conector de 9 polos
6) Commutatore a 4 posizioni - 4-setting switch - Schalter mit 4 Schaltstellungen - Commutateur à 4 positions - Conmutador de 4 posiciones
7) Lampada spia verde - Green light - Grüne Kontrolllampe - Voyant vert - Testigo luminoso verde
8) Pressostato acqua - Water pressure switch - Wasserdruckschalter - Pressostat de l'eau - Presostato agua
9) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido

SCHEMA ELETTRICO (191CP2G) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (191CP2G) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (191CP2G) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (191CP2G) - ESQUEMA ELÉCTRICO (191CP2G)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión
2) Accenditore - Igniter - Zünder - Allumeur - Encendedor
3) Elettrovalvola mantenimento acqua vasca sinistra - Left well water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser Becken links - Électrovalve maintien de l'eau cuve gauche - Electroválvula de mantenimiento agua cuba izquierda
4) Elettrovalvola riempimento vasca sinistra - Left well filling solenoid valve - Magnetventil Füllen Becken links - Électrovalve remplissage cuve gauche - Electroválvula de llenado cuba izquierda
5) Elettrovalvola mantenimento acqua vasca destra - Right well water level maintenance solenoid valve - Magnetventil Konstanthalten Wasser Becken rechts - Électrovalve maintien de l'eau cuve droite - Electroválvula de mantenimiento agua cuba derecha
6) Elettrovalvola riempimento vasca destra - Right well filling solenoid valve - Magnetventil Füllen Becken rechts - Électrovalve remplissage cuve droite - Electroválvula de llenado cuba derecha
7) Pressostato acqua vasca sinistra - Left well water pressure switch - Wasserdruckschalter Becken links - Pressostat de l'eau de la cuve gauche - Presostato agua cuba izquierda
8) Pressostato acqua vasca destra - Right well water pressure switch - Wasserdruckschalter Becken rechts - Pressostat de l'eau de la cuve droite - Presostato agua cuba derecha
9) Connettore a 12 poli - 12-pin connector - 12-poliger Steckverbinder - Connecteur à 12 pôles - Conector de 12 polos
10) Lampada spia verde - Green light - Grüne Kontrolllampe - Voyant vert - Testigo luminoso verde
11) Commutatore 4 posizioni vasca sinistra - 4 position switch, left well - Umschalter 4 Schaltstellungen Becken links - Commutateur 4 positions cuve gauche - Conmutador 4 posiciones cuba izquierda
12) Commutatore 4 posizioni vasca destra - 4 position switch, right well - Umschalter 4 Schaltstellungen Becken rechts - Commutateur 4 positions cuve droite - Conmutador 4 posiciones cuba derecha
13) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido

Tabella iniettori bruciatore (091CP1G - 191CP2G) - Burner injector table (091CP1G - 191CP2G) - Tabelle der Brennerdüsen (091CP1G - 191CP2G) - Tableau des injecteurs des brûleurs (091CP1G - 191CP2G) - Tabla inyectores quemador (091CP1G - 191CP2G)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	14	-	165	25	-	6,5	-	125
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	125
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
		G25	25	14	-	285	40	-	6,5	4	140
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
	II2H3B/P	G30/G31	50	14	-	165	25	-	6,5	-	125
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	125
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	14	-	165	25	-	6,5	-	125
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	125
		G25	20	14	-	320	40	-	6,5	4	125
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
		G25	25	14	-	285	40	-	6,5	4	140
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	25	14	-	270	40	-	6,5	4,8	140
		G25.1	25	14	-	300	40	-	6,5	5,5	140
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
LU	I2E	G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140

Tabella iniettori bruciatore (091CP1G - 191CP2G) - Burner injector table (091CP1G - 191CP2G) - Tabelle der Brennerdüsen (091CP1G - 191CP2G) - Tableau des injecteurs des brûleurs (091CP1G - 191CP2G) - Tabla inyectores quemador (091CP1G - 191CP2G)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
MT	I3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G25	25	14	-	300	40	-	6,5	5,5	140
NO	I3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
PL	II2E3B/P	G30/31	36	14	-	180	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	14	-	190	25	-	6,5	-	140
		G20	20	14	-	285	40	-	6,5	4	140

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstell-schraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettore bruciatore (191CP1G) - Burner injector table (191CP1G) - Tabelle der Brennerdüsen (191CP1G) - Tableau des injecteurs des brûleurs (191CP1G) - Tabla inyectores quemador (191CP1G)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	15	-	170	25	-	7	-	130
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	130
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
		G25	25	15	-	295	41	-	7	3,5	145
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
	II2H3B/P	G30/G31	50	15	-	170	25	-	7	-	130
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	130
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	15	-	195	25	-	7	-	145
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	15	-	170	25	-	7	-	130
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	130
		G25	20	15	-	330	41	-	7	4	130
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
		G25	25	15	-	295	41	-	7	3,5	145
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	280	41	-	7	4,3	145
		G25.1	25	15	-	310	41	-	7	4,5	145
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
LU	I2E										
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145

Tabella iniettore bruciatore (191CP1G) - Burner injector table (191CP1G) - Tabelle der Brennerdüsen (191CP1G) - Tableau des injecteurs des brûleurs (191CP1G) - Tabla inyectores quemador (191CP1G)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
MT	I3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
				15							
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G25	25	15	-	310	41	-	7	4,5	145
NO	I3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
PL	II2E3B/P	G30/31	36	15	-	185	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	15	-	195	25	-	7	-	145
		G20	20	15	-	295	41	-	7	3,5	145

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstell-schraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m³) Wobbe index (MJ/m³) Wobbeindex (MJ/m³) Index Wobbe (MJ/m³) Indice Wobbe (MJ/m³)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			Kcal/m³	MJ/m³	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke
Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
DK - SE - FI - CZ - SI LV - LT - EE - SK	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.